



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA**

**“ELABORACIÓN DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA LA
CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE GASTRONOMÍA TÍPICA EN
EL CANTÓN SUCÚA 2014”.**

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

ALEXANDRA ROCIO JIMENEZ ALVAREZ

RIOBAMBA- ECUADOR

2015

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

Ing. Silvia Tapia S.
DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado: “ELABORACIÓN DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE GASTRONOMÍA TÍPICA EN EL CANTÓN SUCÚA 2014”; de responsabilidad de la señorita Alexandra Rocío Jiménez Alvarez , ha sido revisada prolijamente quedando autorizada su publicación.

Ing. Silvia Tapia
DIRECTORA DE TESIS

Ing. Maribel Vallejo
MIEMBRO DE TESIS

Riobamba, 03 de Julio del 2015

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, por abrirme las puertas y permitir formarme académicamente, de igual manera agradezco a todos mis profesores por haber compartido sus conocimientos y experiencias.

A la Ing. Silvia Tapia Directora de Tesis quien ha sido un apoyo fundamental en la realización del proyecto a la Ing. Maribel Vallejo Miembro de Tesis quien colaboro para culminar exitosamente la investigación, agradezco por la paciencia y la enseñanza que me han brindado.

DEDICATORIA

El presente proyecto de tesis dedico a Dios por haberme guiado y estado conmigo cuidándome y dándome fuerzas en todo momento para seguir adelante y nunca rendirme a pesar de las caídas. A mis padres Rosa Alvares y Simón Jiménez por el apoyo incondicional tanto económico como sentimental que me han brindado en el transcurso de mis estudios, por haber depositado su confianza en cada paso que daba. A mis hermanas quienes de una o de otra forma me han apoyado durante todo este tiempo. A mis profesores por la paciencia y dedicación para transmitirme sus conocimientos y porque jamás dudaron de mi capacidad. Por ultimo dedico este trabajo a mis amigos y compañeros quienes han estado presentes en las buenas y en las malas, por el apoyo para continuar, por los momentos compartidos que se convirtieron en experiencias de la vida que servirán para no cometer los mismos errores y ser mejor persona.

RESUMEN

Un plan de negocios es un documento que facilita información para poder realizar cualquier proyecto económico, el mismo que consta de una estructura que se debe cumplir paso a paso para obtener resultados positivos.

Se realizó una investigación no experimental, descriptiva con el objetivo de elaborar un plan de negocios para la creación de un restaurante de gastronomía típica en el Cantón Sucúa, Provincia de Morona Santiago, para lo cual se realizó un estudio de mercado aplicando una encuesta a la población económicamente activa de la Parroquia Sucúa, determinando la aceptabilidad de la gastronomía típica del lugar y la viabilidad del proyecto. Se determinó la ubicación tomando en cuenta diferentes factores, ubicándose en el Barrio La Cruz, calle 17 entre S y T. En el estudio técnico se estableció el tamaño, los activos fijos, corrientes, mano de obra directa e indirecta, necesarios para el funcionamiento del restaurante; en el estudio legal se detallaron los requisitos y trámites necesarios, analizándose también el impacto ambiental del proyecto, desarrollando medidas de mitigación para disminuir la contaminación ambiental.

Por último, se determinó el estudio económico y financiero, con una inversión de \$96.840,78 (dólares), un Valor Actual Neto (VAN) positivo de \$173.300,71 (dólares), el Periodo de Recuperación Interno (PRI) en el tercer año, una Tasa Interna de Retorno (TIR) del 55,88% y el punto de equilibrio en producción de 25.351 unidades, demostrando todos estos indicadores la viabilidad del proyecto por su rentabilidad.

SUMMARY

A business plan is a document that provides information to perform any economic project, it consists of a structure that must be met step by step to get positive results.

A non-experimental, descriptive study was conducted with the objective of developing a business plan for the creation of a restaurant with local cuisine in the canton Sucúa, province of Morona Santiago, for which a market survey was developed using a survey to the economically active population of the parish Sucúa determining the acceptability of the typical cuisine of the place and the project's viability. Its location was determined taking into account various factors, being located in the La Cruz neighbourhood, 17 th Street between S and T. Through the technical study, size, fixed assets, current, direct labor and indirect labor were established, all necessary for the operation of the restaurant; the legal study detailed requirements and formalities needed; also the environmental impact of the project was analyzed, developing mitigation measures to reduce environmental pollution.

Finally, economic and financial studies were determined, with an investment of \$ 96,840.78 (dollars), Net Present Value (NPV) positive of \$ 173,300.71 (USD), Internal Recovery Period (PRI) in the third year, an Internal Rate of Return (IRR) of 55.88% and a balance in production of 25,351 units, all these indicators showing the feasibility of the project due to its profitability.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

pág.

I. INTRODUCCIÓN.....	10
II. OBJETIVOS	2
A. GENERAL	2
B. ESPECÍFICOS	2
III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	3
1. SUCÚA.....	3
1.1. DATOS GENERALES.....	3
1.2. FIESTAS TRADICIONALES O POPULARES.....	4
2. CULTURA GASTRONÓMICA	4
2.1. PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN SUCÚA.....	6
3. PLAN DE NEGOCIOS.....	7
3.1. CONCEPTO.....	7
3.2. PARA QUE SIRVEN LOS PLANES DE NEGOCIOS.....	8
3.3. TIPOS DE PLANES DE NEGOCIO	8
3.4. ESTRUCTURA DE UN PLAN DE NEGOCIO	10
4. RESTAURANTES	16
4.1. HISTORIA.....	16
4.2. CONCEPTO.....	17
4.3. TIPOS DE RESTAURANTES	18
IV. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	26
V. METODOLOGÍA.....	27
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	27
1) Localización	27
2) Temporalización	27
B. VARIABLES.....	28
1. Identificación	28
2. Definición	28
3. Operacionlización de variables	29
C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	30
D. POBLACIÓN Y MUESTRA.....	30

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	32
VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	34
1. CONCLUSIONES.....	42
2. RECOMENDACIONES	43
A. DESARROLLO DEL ESTUDIO DE MERCADO	44
1. NOMBRE DE LA EMPRESA.....	44
2. EMOTIVIDAD DEL NOMBRE.....	44
3. NATURALEZA DE LA EMPRESA	44
4. ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	44
5. LOGOTIPO DE LA EMPRESA.....	45
6. ESLOGAN	45
7. COLORES DE LA EMPRESA	45
8. ANÁLISIS DE LOS PRECIOS DEL PRODUCTO.....	45
9. COMPETIDORES	46
10. CANALES DE DISTRIBUCIÓN	46
11. TIPO DE CLIENTES.....	47
12. ANÁLISIS DEL SECTOR	47
13. PROVEEDORES.....	47
14. DISTINGOS Y VENTAJAS COMPETITIVAS	47
B. PLAN DE NEGOCIOS.....	48
1. ASPECTOS TÉCNICOS	48
1.1. Tamaño del mercado	48
1.2. Ubicación del proyecto.....	49
1.2.1. Factores de localización del proyecto	49
1.3. Proceso De Producción Del Producto (B/S).....	50
1.4. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS	51
1.5. DISEÑO TÉCNICO	66
2. ESTUDIO LEGAL	67
2.1. RAZÓN DE SER.....	67
2.2. VALORES Y PRINCIPIOS DE LA EMPRESA	67
2.3. ESTUDIO JURÍDICO	68

2.4.	POLÍTICAS INTERNAS DE LA EMPRESA	71
2.5.	ESTRATEGIAS INTERNAS DE LA EMPRESA	72
2.6.	ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA	73
2.7.	ESTRATEGIAS DE MARKETING	75
a.	Estrategia Empresarial	75
b.	Estrategias de Ventaja Competitiva	75
c.	Estrategia de Marketing	75
d.	Estrategia de Precios	76
2.8.	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	77
3.	ESTUDIO AMBIENTAL	82
4.	ASPECTO ECONÓMICO Y FINANCIERO	83
4.1.	REQUERIMIENTO DE ACTIVOS FIJOS	83
4.2.	INVERSIONES DEL PROYECTO	90
4.4.	CLASIFICACIÓN DE LAS INVERSIONES	92
4.5.	DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS	93
4.6.	AMORTIZACIÓN DE DIFERIDOS	94
4.7.	AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO	95
4.8.	ESTRUCTURA DE COSTOS	96
4.9.	COSTOS Y VENTAS	97
4.10.	ESTRUCTURA DE INGRESOS	98
4.11.	ESTADO DE RESULTADOS	98
4.12.	BALANCE GENERAL	99
4.13.	FLUJO DE CAJA	100
4.14.	COSTOS FIJOS Y VARIABLES	101
5.	EVALUACION FINANCIERA	107
VII.	CONCLUSIONES	109
VIII.	RECOMENDACIONES	110
IX.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	111

Tabla N° 01: Operacionalización.....	40
Tabla N° 02: Estratificación.....	43
Tabla N° 03: ¿Conoce Ud. la gastronomía típica del Cantón Sucúa?.....	45
Tabla N° 04: ¿Le gustan los platos típicos del Cantón Sucúa?.....	45
Tabla N° 05: ¿Conoce restaurantes de comida típica en el Cantón Sucúa?.....	46
Tabla N° 06: ¿Cree Ud. factible crear un restaurante exclusivo de gastronomía típica en el Cantón Sucúa?.....	47
Tabla N° 07: ¿Cree Ud. que un establecimiento que brinde platos típicos de la zona ayudara a resaltar la cultura gastronómica del lugar?.....	48
Tabla N° 08: ¿Con qué frecuencia Ud. come fuera de casa?.....	49
Tabla N° 09: ¿Si existiera un restaurante de platos típicos del Cantón Sucúa Ud. asistiría al mismo?.....	49
Tabla N° 10: Análisis de los precios.....	51
Tabla N° 11: Tamaño del mercado.....	55
Tabla N° 12: Determinación de la localización de la planta.....	60
Tabla N° 13: Receta estándar ayampaco de pollo.....	63
Tabla N° 14: Receta estándar ayampaco de pescado.....	64
Tabla N° 15: Receta estándar tilapia frita.....	65
Tabla N° 16: Receta estándar tilapia al jugo.....	66
Tabla N° 17: Receta estándar pollo asado.....	67
Tabla N° 18: Receta estándar carne asada.....	68
Tabla N° 19: Receta estándar caldo de gallina criolla.....	69
Tabla N° 20: Receta estándar empanada de verde.....	70
Tabla N° 21: Receta estándar Muchines de yuca.....	71

Tabal N° 22:	Receta estándar tortillas de yuca.....	72
Tabla N° 23:	Receta estándar de Papachina a la Huancaína.....	73
Tabla N° 24:	Requerimiento de maquinaria y equipo.....	75
Tabla N° 25:	Requerimiento de muebles y enseres.....	76
Tabla N° 26:	Envases.....	77
Tabla N° 27:	Menaje y vajilla.....	78
Tabla N° 28:	Equipo de cómputo.....	80
Tabla N° 29:	Muebles de oficina.....	81
Tabla N° 30:	Materiales de oficina.....	81
Tabal N° 31:	Materiales de aseo.....	82
Tabla N° 32:	Gastos De Constitución.....	83
Tabla N° 33:	Ficha de puesto de trabajo.....	90
Tabla N° 34:	Ficha de puesto de trabajo.....	91
Tabla N° 35:	Ficha de puesto de trabajo.....	92
Tabla N° 36:	Ficha de puesto de trabajo.....	93
Tabla N° 37:	Rol de pagos.....	94
Tabla N° 38:	Aspecto ambiental.....	96
Tabla N° 39:	Terreno.....	97
Tabla N° 40:	Edificio.....	97
Tabla N° 41:	Vehículo.....	97
Tabla N° 42:	Costo de maquinaria y equipo.....	98
Tabla N° 43:	Costo de muebles y enseres.....	98
Tabla N° 44:	Costo de envases.....	98
Tabla N° 45:	Costo de menaje y vajilla.....	98

Tabla N° 46:	Costo del equipo de cómputo.....	99
Tabla N° 47:	Costo de muebles de oficina.....	99
Tabla N° 48:	Costo de materiales de oficina.....	99
Tabla N° 49:	Costo de materiales de aseo.....	100
Tabla N° 50:	Costo de suministros y materiales.....	100
Tabla N° 51:	Gasto de servicios básicos.....	100
Tabla N° 52:	Gasto de combustibles.....	101
Tabla N° 53:	Gastos de mantenimiento.....	101
Tabla N° 54:	Gastos de promoción y publicidad.....	101
Tabla N° 55:	Gastos de instalación.....	101
Tabla N° 56:	Inversiones del proyecto.....	102
Tabla N° 57:	Fuente y usos del proyecto.....	103
Tabla N° 58:	Inversiones en activos fijos.....	104
Tabla N° 59:	Inversiones en activos diferidos.....	104
Tabla N° 60:	Capital de trabajo.....	104
Tabla N° 61:	Total de la inversión.....	105
Tabla N° 62:	Financiamiento.....	105
Tabla N° 63:	Depreciación de activos fijos.....	105
Tabla N° 64:	Porcentaje de depreciación por áreas.....	106
Tabla N° 65:	Amortización de diferidos.....	106
Tabla N° 66:	Amortización del préstamo.....	106
Tabla N° 67:	Estructura de costos.....	107
Tabla N° 68:	Resumen de costos y ventas proyectadas.....	107
Tabla N° 69:	Estructura de ingresos.....	108

Tabla N° 70: Estado de resultados.....	109
Tabla N° 71: Balance general.....	110
Tabla N° 72: Flujo de caja.....	111
Tabla N°73: Costos fijos y variables.....	111
Tabla N° 74: Punto de equilibrio.....	112
Tabla N°75: Calculo del costo variable unitario.....	112
Tabla N°76: Calculo del punto de equilibrio para las unidades a producir.....	113
Tabal N° 77: Calculo del punto de equilibrio para los ingresos.....	113
Tabal N° 78: Calculo del precio de equilibrio.....	114
Tabla N° 79: Calculo del margen de ganancia.....	115
Tabla N° 80: Calculo del porcentaje de producción.....	116
Tabla N° 81: Evaluación financiera.....	117
Tabla N° 82: Factor de actualización.....	118

Gráfico N° 01: Descripción de procedimientos.....	45
Gráfico N° 02: Conoce la gastronomía típica del Cantón Sucúa.....	48
Gráfico N° 03: ¿Le gustan los platos típicos del Cantón Sucúa?.....	48
Gráfico N° 04: ¿Conoce restaurantes de comida típica en el Cantón Sucúa?.....	49
Gráfico N° 05: ¿Cree Ud. factible crear un restaurante exclusivo de gastronomía típica en el Cantón Sucúa?.....	50
Gráfico N° 06: ¿Cree Ud. que un establecimiento que brinde platos típicos de la zona ayudara a resaltar la cultura gastronómica del lugar?.....	50
Gráfico N° 07: ¿Con qué frecuencia Ud. come fuera de casa?.....	51
Gráfico N° 08: ¿Si existiera un restaurante de platos típicos del Cantón Sucúa Ud. asistiría al mismo?.....	51
Gráfico N° 09: Logotipo de la empresa.....	72
Gráfico N° 10: Flujograma de producción.....	78
Gráfico N° 11: Diseño técnico.....	81
Gráfico N° 12: Organigrama estructural.....	87
Gráfico N° 13: Organigrama funcional.....	88

Mapa N° 01: Mapa de localización.....	27
--	----

I. INTRODUCCIÓN

La gastronomía típica refleja la identidad cultural de cada lugar del mundo, los productos que se cultivan y cosechan se fusionan en platos que identifican las costumbres de cada pueblo.

Ecuador es un país con una gran cultura gastronómica y cuenta con una diversidad climática, por ello es un país muy productivo en sus cuatro regiones, en especial la región amazónica, que tiene una variedad de productos durante todo el año, permitiendo con esto, realizar cada una de las preparaciones gastronómicas típicas de cada zona.

La decadencia de la gastronomía típica es un problema de gran importancia, porque afecta directamente en la pérdida de identidad de los pueblos, la región Amazónica Provincia de Morona Santiago Cantón Sucúa cuenta con una gran variedad de platos típicos de la zona como son: ayampaco de pollo, cachama asada, tilapia frita, carne asada, pollo asado, caldo de gallina criolla, etc. Pero con el pasar del tiempo estas preparaciones se han ido descuidando por varias razones como por ejemplo la falta de transmisión de las recetas ancestrales de generación en generación, la sustitución de la gastronomía local por la internacional entre otras.

Por lo antes mencionado se propone realizar un plan de negocios para la creación de un restaurante de gastronomía típica, en el cual se encontrarán todos los estudios necesarios para saber el nivel de factibilidad que tiene.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Elaborar un plan de negocios para la creación de un restaurante de gastronomía típica en el Cantón Sucúa.

B. ESPECÍFICOS

- Realizar un estudio de mercado determinando a los clientes potenciales.
- Establecer los requerimientos técnicos, legales, ambientales y financieros para el funcionamiento del restaurante.
- Analizar la viabilidad financiera para la creación del restaurante.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

1. SUCÚA

Según el (Municipio del Cantón Sucúa) En esta tierra en su natural vegetación, predominaba una planta denominada ortiga, en idioma Shuar "suku", por tal motivo sus habitantes llamaron a esta hermosa llanura y como homenaje a ella "SUKU", nombre que se generalizó por la región. Posteriormente los primeros colonos aumentaron a este vocablo indígena la letra "a", quedando confirmado para siempre el nombre de este bello rincón como SUCÚA.

1.1. DATOS GENERALES

Población.- 18.318 habitantes

Superficie.- La superficie general del cantón es de 1.279,22 Km², la parroquia Sucúa ocupa el 59% del total de la superficie cantonal.

Parroquias.- Sucúa: 752,63 Km²

Asunción: 274,69 Km²

Huambi: 187,36 Km²

Santa Marianita: 64,54 Km²

Límites.- Norte: Cantón Morona

Sur: Cantón Logroño y Santiago

Este: Cantón Morona

Oeste: Provincia del Cañar

Grupo humano.- Shuar y Mestiza

Clima.- Cálido – tropical con temperatura entre 18° y 28° C.

1.2. FIESTAS TRADICIONALES O POPULARES

Cantonización: 08 de Diciembre de 1962,

Carnaval Culturizado: 25 de Febrero,

Fiesta de María Auxiliadora: 24 de Mayo,

Peregrinación de la Virgen Purísima de Macas: 04 de Agosto,

Fiesta de la Navidad: 25 de Diciembre.

2. CULTURA GASTRONÓMICA

(Molina, 2003) Manifiesta que en los albores de la humanidad prevaleció el manger pour vivre (comer para vivir). Teniendo como motivación principal la supervivencia, el hombre primitivo fue evolucionando, invento medios rudimentarios para conseguir si alimento y prepararlo. De este modo, fue variando la selección y calidad de los productos obtenidos para su abastecimiento. La caza, la pesca, la agricultura y la recolección se convirtieron en una forma de vida.

Siguiendo el esquema histórico analizaremos las características la cocina contemporánea, período comprendido entre 1789 y la actualidad.

La cocina y la alimentación están condicionadas por la situación social, cultural y económica de cada época y de algún modo la reflejan. El perfil de la cocina de cada país fue delineándose y adoptando características propias en el transcurso de la Edad Moderna, época en la que se reveló, en forma ostensible, la afición de cada

pueblo. Su evolución está signada por los cambios profundos acaecidos en esta etapa histórica.

(Pazos, 2010) Dice cuando pienso en la cocina me refiero a un compendio de sabores, olores, colores, texturas, a un conjunto de técnicas y artefactos, a los valores nutritivos, a la incidencia festiva, a las posibilidades culinarias con hojas y productos marginados del consumo, al protocolo de la mesa y a las ideas erróneas con respecto a la cocina tradicional. Pero la cocina como objeto de estudio, tiene otros enlaces. El conocimiento del patrimonio alimentario de millones de habitantes de las regiones de los países andinos se extiende a campos que incumben a especialistas, quienes desarrollan rigurosos y apropiados estudios. La sola mención de esos nexos interdisciplinarios revela la complejidad y la amplitud de la materia: es pertinente el tema de la soberanía alimentaria, el de los medios de comunicación y el de la cocina tradicional, el del lenguaje culinario, el de la educación de los cocineros, el de las políticas estatales relacionadas con los alimentos, el de la industria culinaria y el turismo, etc.

Cuando trato de cocina necesariamente vinculo presente y pasado, de un modo afectivo, aunque no ajeno a la noción de la realidad actual.

En cada uno de los países andinos y en sus regiones existen historias y tratados científicos de la cocina y los productos que se configuran. Mujeres y hombres han dedicado muchas horas que exige diversos conocimientos auxiliares. Sus propósitos pueden sintetizarse en dos: incrementar la bibliografía para favorecer a los estudiantes y profesionales de la cocina y valorar la cultura de los pueblos que habitan en este continente.

El arte de cocinar se transmite de generación en generación usando los cinco sentidos: el la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído. Definir esta aprendizaje dentro de la “tradición oral” es limitarla “al relato de como se hace”. La “tradición sensorial” es el modo como nosotros consideramos que las técnicas y procedimientos culinarios se has trasmitido a través de los tiempos.

La gastronomía típica es parte fundamental de la identidad de cada pueblo, por ello es importante resaltarla en el diario vivir.

El Cantón Sucúa, conocido como Paraíso de la Amazonia, seudónimo atribuido por los atractivos naturales que lo rodean, cuanta con una diversidad de platos típicos que lo identifican, pero con el pasar del tiempo se han ido perdiendo por varias razones como es falta de transmisión de las recetas ancestrales de generación en generación, la sustitución de la gastronomía local por la internacional entre otras.

2.1. Platos típicos del Cantón Sucúa

- Ayampaco de pollo,
- Ayampaco de pescado,
- Cachama asada,
- Tilapia frita,
- Tilapia al jugo,
- Carne asada,
- Pollo asado,
- Caldo de gallina criolla,
- Buñuelos de yuca,
- Papachina a la huancaína,
- Guayusa,
- Chicha de yuca,
- Machines de yuca,
- Tortilla de yuca,
- Carne sudada,
- Tamal de yuca y palmito,
- Empanada de verde.

3. PLAN DE NEGOCIOS

3.1. CONCEPTO

(Canelos, 2003) Manifiesta que un plan de negocios debe ser un documento muy bien estructurado, en la cual se sustente adecuadamente varios aspectos referidos al mercado de negocio, su ingeniería y tecnología, sus costos, su organización operativa y su probable rentabilidad, con el fin de permitir con suficientes elementos de juicio; tomar una decisión previa a la inversión y adicionalmente, ser una guía de administración y operación del posterior negocio, gracias a que en él se han plasmado sus valores y objetivos superiores.

(Galindo, 2011) Manifiesta que todas las personas pueden generar ideas con el fin de desarrollar un proyecto. Lo importante es materializar esa idea y convertirla en un proyecto real. A nivel interno y externo el proyecto puede verse afectado por variables internas y variables externas, las cuales pueden optimizar la gestión del plan de negocios, o si le son adversas puede generar ciertos problemas al interior del mismo.

Para desarrollar un plan de negocios es necesario saber si existe un segmento de la demanda que se encuentre insatisfecho. Si el producto o servicio que lanzaremos al mercado es novedoso, definir cuáles son las ventajas competitivas y comparativas que tiene éste, frente a los otros productos o servicios que existen en el mercado.

Los planes se desarrollan de acuerdo a las necesidades del mercado, y pueden variar de tamaño, nivel de inversión, infraestructura, tecnología, proyección, número de trabajadores, entre otros. A continuación se presentan algunos ejemplos de

proyectos: vivienda, educación, recreación, salud, cultura, religiosos, políticos, agropecuarios, alimentarios, hídricos, mineros, servicios, defensa-militares, comerciales, industriales.

3.2. PARA QUE SIRVEN LOS PLANES DE NEGOCIOS

(Velasco, 2007) Manifiesta que un plan de negocios es una herramienta de reflexión y trabajo que sirve como punto de partida para un desarrollo empresarial.

Lo realiza por escrito una persona emprendedora, y en el plasma sus ideas, el modo de llevarlas a cabo e indica los objetivos que alcanzar y las estrategias que utilizar. Consiste en redactar, con método y orden, los pensamientos que tiene en la cabeza.

Mediante un plan de negocio se evalúa la calidad del negocio en sí. En el proceso de realización de este documento se interpreta el entorno de la actividad empresarial y se evalúan los resultados que se obtendrán.

3.3. TIPOS DE PLANES DE NEGOCIO

Según la revista (SoyEntrepreneur, 2010) manifiesta que al iniciar una empresa, cada emprendedor tiene un objetivo distinto, por lo que requiere un plan de negocio especial para alcanzarlo.

Los planes de negocios sirven para presentar oportunidades de negocio, brindar información a potenciales inversionistas y además, como una guía para la puesta en marcha y el desarrollo de las actividades de una empresa.

Todo buen emprendedor sabe que un plan de negocios siempre debe mostrar la viabilidad económica, social, técnica y ambiental de un nuevo negocio. Esto puede

ser, tanto para una empresa en marcha, como para la creación de una nueva empresa.

Es así como podemos observar que existen muchos objetivos posibles para esta vital herramienta de emprendimiento, los que dependen las necesidades particulares de cada empresario o de cada tipo de empresa.

Para cada objetivo existe un tipo de plan. Conscientes de esto y de la importancia de que utilices el más apropiado para ti, a continuación te presentamos los tipos más comunes en nuestro medio:

Plan de negocios para empresa en marcha

El plan utilizado para esta etapa debe evaluar la nueva unidad de negocio de manera independiente y además, deberá distribuir los costos fijos de toda la empresa entre todas las unidades de negocios, incluida la nueva. Además, deberá mostrar las fortalezas y debilidades de la empresa y demostrar la capacidad gerencial del grupo empresarial.

Plan de negocios para nuevas empresas

En este tipo de plan se debe detallar, tanto la descripción de la idea en sí misma, como los objetivos a ser alcanzados, las estrategias a ser aplicadas y los planes de acción respectivos para lograr las metas propuestas.

Plan de negocios para inversionistas

Debe estar redactado para atraer el interés de los inversionistas. Por ello, es importante que incorpore toda la información necesaria sobre la idea o la empresa en marcha y datos relevantes que determinen la factibilidad financiera del negocio y el retorno de la inversión, que el inversionista puede obtener al apostar por la idea

propuesta. Debe ser claro, sencillo y contener la información relevante para una evaluación financiera confiable.

Plan de negocios para administradores

Éste debe contener el nivel de detalle necesario para guiar las operaciones de la empresa. Este plan debe ser más detallado pues muestra los objetivos, las estrategias, las políticas, los procesos, los programas y los presupuestos de todas las áreas funcionales de la empresa.

3.4. ESTRUCTURA DE UN PLAN DE NEGOCIO

(Archive, 2014) Indica que una estructura o formato usual en el desarrollo de un plan de negocios, está compuesto por las siguientes etapas:

3.4.1. ESTUDIO DE MERCADO

(Archive, 2014) En esta etapa de estudio o investigación de mercado, investigaremos, analizaremos y señalaremos todo lo relacionado al mercado: cuál será nuestro mercado objetivo, cuál será nuestra futura demanda, quiénes serán nuestros competidores, quiénes serán nuestros proveedores, y cuáles serán las estrategias de marketing que utilizaremos:

a. Definición del perfil de mercado

Para ello debemos previamente segmentar el mercado, es decir, segmentar o dividir el mercado total que existe para nuestro producto, y seleccionar el mercado o los mercados resultantes de dicha segmentación, que sean los más atractivos para incursionar, de acuerdo a nuestra capacidad, nuestros conocimientos y nuestra experiencia.

Y, una vez que hemos seleccionado nuestro mercado objetivo, pasamos a definir el perfil del consumidor que lo conforma, es decir, analizamos y señalamos sus principales características, por ejemplo, señalamos dónde se ubica, cuál es su rango de edad, cuáles son sus gustos, cuáles sus preferencias, cuáles son sus hábitos de consumo, cuáles son sus comportamientos de compra, cuáles son sus actitudes, etc.

b. Análisis y pronóstico de la demanda

Consiste en analizar y determinar el pronóstico de nuestra demanda (o pronóstico de ventas) para un periodo de tiempo determinado (el tiempo de proyección que queramos tener para nuestro plan de negocio, usualmente de 1 a 3 años).

Una vez pronosticada la demanda, pasamos a elaborar el presupuesto o proyección de ventas, que se obtiene multiplicando el pronóstico de ventas por el precio que le pondremos a nuestros productos.

El presupuesto de ventas será el presupuesto base a partir se construirán los demás.

c. Análisis de la competencia

Consiste en analizar y estudiar a nuestros competidores; en primer lugar recopilamos toda la información que sea relevante sobre ellos, luego la analizamos, y luego señalamos, por ejemplo, cuales son los líderes o los principales competidores, dónde están ubicados, cuáles son sus mercados, cuáles son sus estrategias, cuáles son sus precios, cuál es su capacidad, cuáles son sus medios publicitarios, cuáles son sus puntos de ventas, cuáles son sus fortalezas y cuáles sus debilidades.

d. Análisis de la comercialización

En este punto diseñamos, desarrollamos y señalamos todas las estrategias de marketing o estrategias comerciales que aplicaremos una vez puesto en marcha el negocio, teniendo en cuenta las características del consumidor que conforma nuestro mercado objetivo, y al análisis de la competencia que hemos realizado previamente.

Señalamos cuáles serán nuestras estrategias en cuanto al diseño del producto, a los precios que usaremos, a la distribución y a la promoción de los productos.

e. Análisis del mercado proveedor

En este punto analizamos y determinamos quiénes serán nuestros futuros proveedores y, posteriormente, analizamos y señalamos sus principales características, por ejemplo, dónde están ubicados, cuáles son sus niveles de abastecimiento o de producción, cuáles son sus líneas de crédito, sus precios, sus garantías, sus facilidades de pago, etc.

3.4.2. ESTUDIO TÉCNICO

(Archive, 2014) En esta tercera etapa diseñamos y definimos todos los procesos que conformarán el negocio, incluyendo el proceso de compras, el proceso de transporte, el de almacenaje, el de producción, de distribución, de ventas, etc. Señalamos las fases o etapas que conforman cada proceso, el personal encargado, la disposición del área productiva, la localización de las máquinas, las disposiciones técnicas, etc.

Igualmente, en esta etapa definimos cuál será la organización de la empresa, señalando las áreas de la empresa, el personal requerirá cada área, cuáles serán

sus funciones, cuáles serán sus obligaciones, cuáles sus responsabilidades, quienes serán sus superiores jerárquicamente, y quiénes serán sus subordinados.

3.4.3. ESTUDIO LEGAL

(Archive, 2014) El objeto del Estudio Legal es realizar normas y regulaciones existentes relacionadas naturaleza y actividad económica del proyecto, Constitución y formalización de la empresa Analiza los Aspectos legales que condicionan la operatividad y el manejo económico del proyecto.

3.4.4. ESTUDIO AMBIENTAL

(Archive, 2014) Constituye el proceso de estudio técnico y multidisciplinario que se lleva a cabo sobre el medio físico, biológico y socioeconómico de un proyecto propuesto, con el propósito de conservar, proteger, recuperar y/o mejorar los recursos naturales existentes, culturales y el medio ambiente en general, así como la salud y calidad de vida de la población.

El aspecto ambiental consiste en analizar el daño que provocara el proyecto, y buscar opciones que sean ambientalmente adecuadas y sustentables.

3.4.5. ESTUDIO FINANCIERO

(Archive, 2014) En esta etapa hacemos un listado de los activos y el capital de trabajo que vamos a requerir (en base al estudio del mercado y al estudio técnico que hemos realizado previamente) antes de iniciar operaciones, con sus respectivos costos estimados:

Veamos a continuación una lista de los principales elementos que pueden constituir los activos y el capital de trabajo:

a. Activos

Los activos los podemos dividir en activos fijos y activos intangibles:

- Activos fijos o tangibles: terreno y construcciones, infraestructura (local), maquinarias y equipos, herramientas, mobiliarios, otros tangibles (por ejemplo, extintores).
- Activos intangibles: gastos de puesta en marcha, gastos legales (constitución, licencia, permisos), selección y capacitación de personal, publicidad, otros intangibles.

b. Capital de trabajo

El capital de trabajo es el dinero que necesitaremos para poner en funcionamiento el negocio durante el primer ciclo productivo, que es el tiempo transcurrido desde que se inician las operaciones del negocio hasta que se obtiene el dinero en cantidades suficientes como para seguir operando normalmente.

Para un mejor análisis el Capital de Trabajo, éste lo podemos dividir o clasificar en realizable, disponible y exigible:

- Realizable: conformado por todo aquello que puede ser almacenado, por ejemplo, materias primas o insumos (cuando se trata de una empresa productora), productos en proceso, productos terminados (cuando se trata de una empresa comercializadora: empresa dedicada a la compra y venta de productos), envases.
- Disponible: se refiere al dinero requerido para pagar diversos servicios después de que hayan sido utilizados, por ejemplo, pago de servicios básicos (luz, agua,

teléfono), planilla administrativa, planilla de venta, remuneraciones, mantenimiento, tributos municipales.

- Exigible: desembolsos que se realizan por anticipado; se denominan exigibles, porque uno gasta o invierte, y luego exige el derecho a uso; son exigibles, por ejemplo, el adelanto a proveedores, adelanto de contrato, alquiler del local, publicidad, seguros.

Evaluamos la factibilidad y la rentabilidad del proyecto, teniendo en cuenta los estudios de la inversión y el estudio de los ingresos y egresos que hemos realizado previamente.

Para la evaluación del proyecto, además de medir la rentabilidad del proyecto con respecto a la inversión y el periodo de recuperación de ésta, lo usual es hacer uso de los indicadores financieros de rentabilidad del Valor Actual Neto y la Tasa Interna de Retorno (VAN y TIR).

1.4.6.1 ESTUDIO DE INGRESOS Y EGRESOS

(Archive, 2014) En esta etapa desarrollamos las proyecciones de los ingresos y egresos que obtendrá el negocio, una vez puesto en marcha (flujo de caja proyectado y estado de ganancias y pérdidas proyectado).

Para ello nos basamos en el pronóstico de ventas (el cual hemos realizado en la etapa de estudio de mercado) y en el pronóstico de egresos (el cual hemos realizado en la etapa de estudio de la inversión).

En el caso de hacer uso de financiamiento externo, haremos primero la proyección del pago de la deuda, y luego la incluiremos en las proyecciones de ingresos y egresos.

Los ingresos del negocio están básicamente conformados por las ventas, mientras que los egresos incluyen:

- Egresos desembolsables: costos directos, costos indirectos, gastos de administración, gastos de ventas, gastos financieros.
- Egresos no desembolsables: depreciación, amortización de intangibles.

4. RESTAURANTES

4.1. HISTORIA

(Cruz, 2010) Manifiesta que es muy difícil tratar de determinar a ciencia cierta, la actividad culinaria del hombre de la prehistoria, como también conocer algo sobre las personas que se dedicaban al servicio de las comidas. Sin embargo, se sabe que la venta pública de alimentos preparados es tan antigua como la civilización. Se sabe por ejemplo, que los “Menús” eran conocidos hace más de 6.000 años en la antigua Babilonia. Existen testimonios de un documento escrito, hallado en Egipto el año 512 A.C, que relata ciertos hechos acerca de viajeros que pudieron comer y beber en albergues públicos. Se cita que los romanos heredaron de los griegos el culto a la buena mesa. En el año 40 antes de Cristo, se crea en Roma el primer establecimiento de comidas para “Hombres de negocios”, personas a quienes sus ocupaciones no les permitían comer en sus casas. A estos establecimientos se les denominó “Tabernas”.

Durante la edad media, los monasterios y conventos cumplieron las funciones de los actuales hoteles; de estos establecimientos, los más prestigiosos eran los que actuaban como anfitriones de los viajeros distinguidos.

Con el renacimiento, los lugares de posta y la variedad de establecimientos para comer y beber, jugaban un papel importante dentro del sistema de vida de esa época. Existían posadas dedicadas a la venta de café, chocolate y te, las cuales eran muy concurridas y populares entre la aristocracia.

Francia se considera la cuna de la gastronomía, el arte de la cocina y el servicio de las comidas, eran monopolio de la nobleza. La palabra “restaurant” significaba, hasta el siglo XVIII, “caldo reconfortante”, “restaurador”, es decir, que daba energía. Después de la Revolución Francesa en el año 1790, muchos de los Chef de cocina que estaban al servicio del Rey y la nobleza decidieron fundar establecimientos similares en Paris y otras ciudades de Francia para más tarde extenderse por toda Europa y América.

4.2. CONCEPTO

(Fonseca, 2011) Podemos definir el servicio de restaurante como la actividad que se ocupa de proporcionar a los viajeros y a los residentes servicios de alimentación y bebida. Por lo tanto, quedan integrados como establecimientos en este ámbito todas las empresas comprendidas en los sectores de los restaurantes, las caferías y los bares.

La actividad de las empresas destinadas al servicio de la comida y bebida cada día alcanzan mayor desarrollo, adaptando a las necesidades de la vida de una sociedad moderna, en la que comer fuera de casa se ha convertido en una actividad habitual.

Existen restaurantes con diferentes temáticas dependiendo de la variedad de platillos que se preparan así como tradicionales o típicos, vegetarianos, de especialidades, etc.

4.3. TIPOS DE RESTAURANTES

(Salazar, 2013) Manifiesta que existen los siguientes tipos de restaurantes:

Restaurante de lujo (5 tenedores)

Los restaurantes de lujo deben reunir varias características, en especial en el servicio.

El servicio se efectuará directamente en las mesas con platillos que saldrán de la cocina, cubre fuentes o bien, que se preparan a la vista del comensal, según sea el caso.

La cocina deberá tener almacén, cámaras frigoríficas y todo el equipo, así como la maquinaria necesaria para su funcionamiento.

Restaurante de primera clase (4 tenedores)

Este tipo de restaurante, conocido como full service (servicio completo), los tendrá un toque completo de servicios de acuerdo con la categoría del establecimiento.

La diferencia con el anterior se encuentra en su herramienta de ventas: la carta o menú; esta presentará de 5 a 7 diferentes tiempos de servicio, así como una variedad limitada de bebidas alcohólicas.

Restaurante de segunda clase (3 tenedores)

Este tipo de restaurante es también conocido como turístico.

Pueden tener acceso independiente para comensales, que en su defecto, será utilizada por el personal de servicio exclusivamente en las horas que no haya atención a los clientes.

Restaurante de tercera clase (2 tenedores)

El acceso será utilizado tanto por comensales como por el personal del mismo; su mobiliario será apropiado: loza irrompible, plaque inoxidable, cristalería sencilla y en buen estado, servilletas y mantelería presentables.

Prestarán debe parte clase (1 tenedor)

Este establecimiento tendrá el comedor independiente la cocina, plaque inoxidable, loza irrompible, cristalería sencilla en buen estado de conservación, servilleta de tela o papel, servicios sanitarios decorosos y personal perfectamente aseado.

Su carta o menú, aunque sencillo, ofrecerá platillos de no más de tres diferentes tiempos.

(Cancino, 2010) Otra clasificación se hace tomando como base el tipo de comida que sirven además de su metodología de servicio.

Grill-room o parrilla

Tipo de restaurante orientado a la cocina americana donde se sirve carnes, pescados y mariscos a la plancha y a la parrilla. El servicio debe ser rápido y eficiente en estos establecimientos, y la decoración muchas veces de orientada al estilo Oeste Americano.

Restaurante Buffet

A mediados de la década de los 70"s apareció en los hoteles la tendencia de los restaurantes exclusivos para buffet. Esta modalidad ha servido de gran ayuda para poder alimentar a grandes grupos de turistas en los hoteles con servicios de "Todo

Incluido". Estos comedores, en los hoteles de playa son de gran dimensión y para colocar las bandejas con los diferentes tipos de alimentos constan de varios displays especiales con calentadores y refrigeradores integrados para mantener los alimentos a la temperatura adecuada.

Restaurantes de especialidades (temáticos)

Son restaurantes que se especializan en un tipo de comida como los de mariscos, los vegetarianos, asaderos, cuya especialidad es la carne. Estos incluyen también los de nacionalidades, que se especializan en la cocina de un país o región determinada.

Restaurante de comida rápida

Restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas o pollo.

Restaurantes de alta cocina o gourmet

Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es "a la carta" o escogido de un "menú", por lo que los alimentos son cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume.

Comida para llevar

Son establecimientos que ofertan una variedad de primeros platos, segundos, y una variedad de aperitivos, que se exponen en vitrinas frías o calientes, según su condición. El cliente elige la oferta y se confecciona un menú a su gusto, ya que la oferta se realiza por raciones individuales o como grupos de menús. Dentro de los restaurantes que ofrecen comida para llevar podemos encontrar establecimientos especializados en un determinado tipo de producto o en una cocina étnica determinada. Al igual que los restaurantes de comida rápida, la vajilla y el menaje

que se usa son recipientes desechables. Un ejemplo son las rosticerías, los asaderos de pollos, etc.

POR EL TIPO DE COCINA

Regional: la decoración debe ser de la región que se trate, así como la comida y las bebidas. Es primordial que la vestimenta del personal vaya de acuerdo con la región que representa el restaurante.

Nacional: propia del país.

Internacional: variedad de platillos de diferentes nacionalidades.

POR SU ALTA ESPECIALIZACIÓN

Vegetarianos

Pescados, mariscos

Carnes, aves de caza

4.3.1. EL RESTAURANTE CON CONCEPTO DE COMIDA REGIONAL O

TÍPICA

(Romero, 2013) Manifiesta que este tipo de restaurante tiene la misión de ofrecer platillos determinados a que los clientes degusten sabores específicos de un lugar o región que provee comida característica, los hay de diversas regiones algunas muy identificadas con la población en donde se ofrecen.

Las preparaciones denominadas típicas, tienen diferentes características específicas de acuerdo a cada lugar, los productos que se utilizan para su elaboración son originarios de cada zona.

Para un mejor sustento la información también está respaldada con los ejes del buen vivir, que se encuentran en la constitución o carta magna del Ecuador citada en el 2008.

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Art. 54.- Las personas o entidades que presten servicios públicos o que produzcan o comercialicen bienes de consumo, serán responsables civil y penalmente por la deficiente prestación del servicio, por la calidad defectuosa del producto, o cuando sus condiciones no estén de acuerdo con la publicidad efectuada o con la descripción que incorpore.

Las personas serán responsables por la mala práctica en el ejercicio de su profesión, arte u oficio, en especial aquella que ponga en riesgo la integridad o la vida de las personas.

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

El Ministerio de Salud Pública del Ecuador en el Acuerdo N° 0818, señala los siguientes puntos que se deben tomar en cuenta para el funcionamiento de un establecimiento sujeto a control y vigilancia sanitario.

Art. 1.- El control y vigilancia sanitaria es un conjunto de actividades específicas que de conformidad con la Ley Orgánica de Salud y más disposiciones reglamentarias está obligado a realizar el Ministerio de Salud Pública a través de sus dependencias competentes, con el propósito de verificar el cumplimiento de los requisitos técnicos y sanitarios de los establecimientos públicos y privados de servicios de salud, farmacéuticos, alimentos, establecimientos comerciales y otros en donde se desarrollan actividades de: atención de salud, producción, manipulación, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de productos destinados al uso y consumo humano.

Art. 6.- El permiso de funcionamiento es el documento otorgado por la autoridad sanitaria nacional a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento, establecidos en la Ley Orgánica de Salud, este reglamento y los demás reglamentos específicos.

En general para otorgar el Permiso de Funcionamiento a los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario que constan en el Acuerdo ministerial N°4712 y que son competencia de la ARCSA se solicita los siguientes requisitos. Requisitos para restaurantes, bares, cafetería, heladería, etc.

Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos; o LUAE en el caso de establecimientos ubicados en el Distrito Metropolitano de Quito.

Certificado de salud ocupacional por cada empleado.

Certificado de categorización emitido por el Ministerio de Industrias y Productividad cuando corresponda.

Certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo cuando corresponda.

Existen términos que no se ha dado una definición clara por lo cual serán conceptualizados.

1. **Gastronomía.**- Según (Oxford Dictionaries) es el conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria así como con su evolución histórica.
2. **Cultura.**- Según (Oxford Dictionaries) es el conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo, a una clase social, a una época, etc.:
3. **Restaurante.** Según él (Diccionario de La Real Academia Española) es un establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio para ser consumidas.
4. **Plan.**- Según él (Diccionario de La Real Academia Española) un plan establece el destino de los recursos financieros de una empresa. Es el conjunto de actividades que se realizan para alcanzar una meta.
5. **Negocio.**- Según él (Diccionario de La Real Academia Española) un negocio es aquello que es objeto o materia de una ocupación lucrativa o de interés.
6. **Estructurar.**- Es realizar un documento en el cual se encuentren todos los pasos para realizar en proyecto.
7. **Viabilidad del proyecto.**- Es cuando un proyecto tiene un nivel de aceptabilidad l estudio de viabilidad consiste en ver si es posible ejecutar el proyecto y darle la continuidad que precisa. Para ello, habremos de.

8. **Identidad cultural.**- Se entiende por identidad a todos aquellos elementos que permiten identificarnos, caracterizamos, mostrar que tenemos en común y que nos diferencia de otros pueblos, mientras que al hablar de cultura, nos estamos refiriendo a elementos materiales y espirituales, que han sido organizados con lógica y coherencia, donde participan los conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres, etc. que fueron adquiridos por un grupo humano organizado socialmente, oficialmente reconocida o marginal, la entendamos o no, es cultura.
9. **SUKU.**- Palabra en Shuar que significa ortiga.
10. **Alburgues.**- Casa con muchas habitaciones y camas donde se pueden alojar o refugiar varias personas temporalmente.
11. **Tabernas.**- Establecimiento de carácter popular en el que se venden y se consumen bebidas alcohólicas y en algunos casos comidas.
12. **Aristocracia.**- Clase social formada por las personas que poseen títulos nobiliarios.

IV. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

¿Cuáles son los referentes teóricos metodológicos para elaborar un plan de negocios?

¿Cómo determinar el mercado potencial para crear un restaurante de gastronomía típica?

¿Cuál sería la estructura óptima para elaborar un plan de negocios?

¿Es factible la creación de un restaurante de gastronomía típica en el Cantón Sucúa?

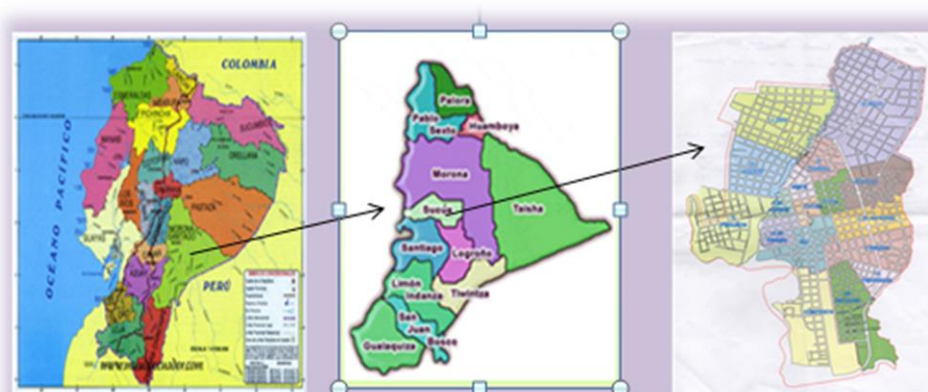
V. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

1) Localización

El presente estudio de investigación se realizó en la parroquia Sucúa perteneciente al Cantón Sucúa, provincia de Morona Santiago de la Región Amazónica del Ecuador

Mapa N° 01
Mapa de localización



Realizado por Jiménez, A.

2) Temporalización

La presente investigación tuvo una duración de 6 meses, que inicio en el mes de Enero hasta el mes de Julio del presente año, en los cuales se realizó un estudio de mercado para determinar a los clientes potenciales, se establecieron los requerimientos técnicos, legales, ambientales y financieros para el funcionamiento de restaurantes y finalmente se analizó la viabilidad financiera y social para la creación del restaurante.

B. VARIABLES

1. Identificación

En la investigación contamos con dos variables

a. Variable independiente

Gastronomía típica.

b. Variable dependiente

Plan de negocios.

2. Definición

GASTRONOMÍA TÍPICA

La gastronomía típica forma parte de la identidad de cada lugar, los platillos tienen características únicas que los diferencian unos de otros, son elaborados con productos propios de la zona.

PLAN DE NEGOCIOS

Un plan de negocios facilita información para poder realizar cualquier proyecto, consta de una estructura que se debe cumplir paso a paso para obtener la información necesaria.

3. Operacionlización de variables

Tabla N° 01
Operacionalización

VARIABLE	CATEGORÍA	INDICADOR
VARIABLE INDEPENDIENTE		
Gastronomía típica	Platos típicos	Estandarización de recetas
VARIABLES DEPENDIENTE	Estudio de mercado	Aceptabilidad del producto/ servicio en el mercado
Plan de negocios	Estrategias de marketing	Promoción Diseñar políticas de ventas Establecer líneas de publicidad
	Estudio técnico	Localización Ingeniería del proyecto
	Estudio legal	Permisos Bases legales Patentes
	Estudio ambiental	Plan de manejo ambiental
	Estudio financiero	Inversiones fijas Activos diferidos Capital de trabajo Capital propio
	Evaluación financiera	Flujo de caja VAN PRI TIR Punto de equilibrio

Realizado por: Jiménez, A.

C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Se realizó una investigación no experimental, descriptiva con el objetivo de elaborar un plan de negocios para la creación de un restaurante de gastronomía típica en el Cantón Sucua provincia de Morona Santiago.

D. POBLACIÓN Y MUESTRA

a) Población

La población para esta investigación fue conformada por las personas económicamente activas de la parroquia Sucúa que consta de 4.776 habitantes edad entre 20 y 64 años según datos del último censo de población y vivienda realizado por el INEC en el 2010.

b) Muestra

El muestreo a utilizar es probabilístico estratificado, para determinar su tamaño se aplica la siguiente formula:

$$n = \frac{N}{e^2(N-1)+1}$$

Dónde:

n = tamaño de la muestra

N = tamaño de la población

e = error admisible (aceptable hasta el 0.05%)

Calculo del tamaño de la muestra

$$n = \frac{N}{e^2(N-1)+1}$$

$$n = \frac{4.776}{(0,05^2)(4.776 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{4.776}{(0,0025)(4.775) + 1}$$

$$n = \frac{4.776}{12,94} = 369$$

Estratificación del muestreo

$$k = \frac{n}{N} = \frac{369}{4.776} = 0,0773$$

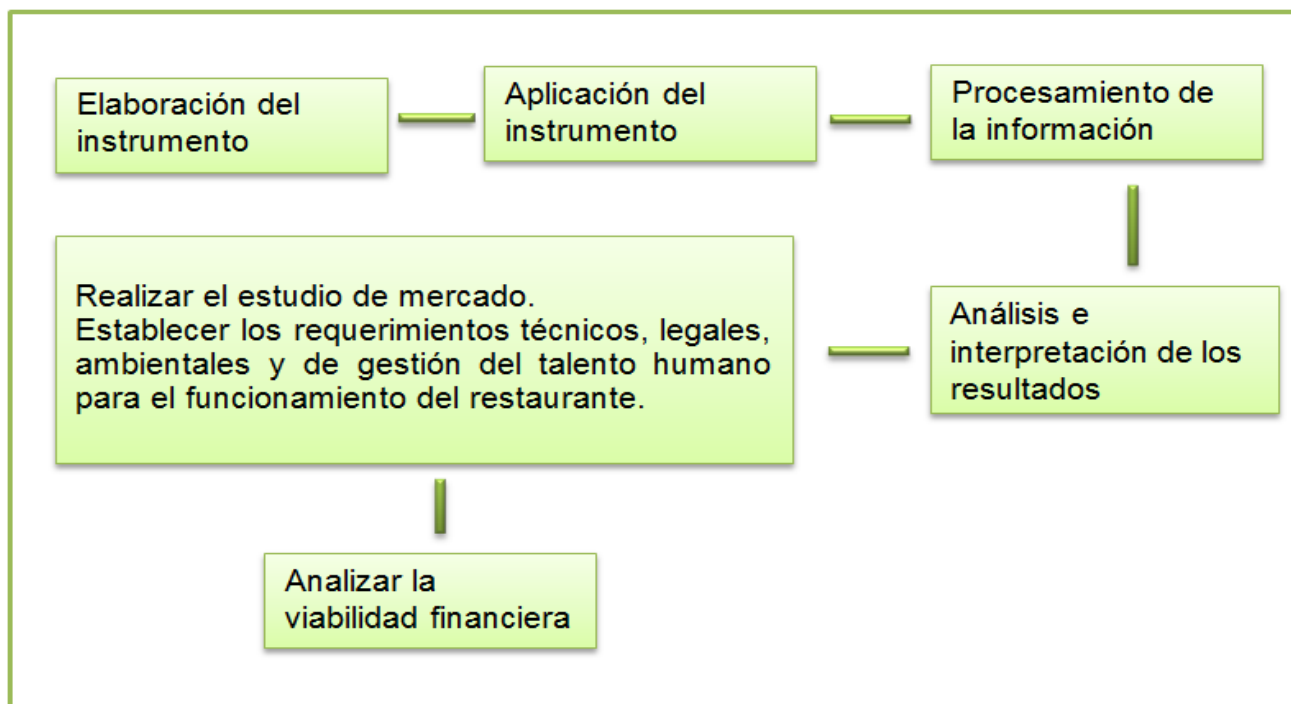
Tabla No 02
Estratificación

BARRIO	POBLACION	MUESTRA
El terminal	312	24
Norte	235	18
Upano	324	25
Amazonas	327	25
8 de Diciembre	241	19
Centro	394	30
3 de Noviembre	160	12
12 de Febrero	232	18
Sur	425	33
5 Esquinas	358	28
La Providencia	244	19
El Aeropuerto	357	28
4 de Octubre	240	18
Los Artesanos	335	26
El Belén	242	19
La Cruz	349	27
	4.776	369

Fuente: municipio del Cantón Sucúa
Realizada por Jiménez, A

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Gráfico N° 01
Descripción de procedimientos



Realizado por Jiménez, A.

En este proyecto se aplicó una encuesta a la población económicamente activa de la parroquia Sucúa, se realizó el procesamiento de la información obtenida de las encuestas y por cada ítem se elaboró un histograma de porcentajes y el análisis correspondiente de los resultados para emitir las respectivas recomendaciones.

Se realizaron varios estudios para saber si es factible realizar el proyecto o no.

Estudio de mercado

Permitirá obtener datos e información para la toma de decisiones relacionadas con la práctica de la mercadotecnia, dando a conocer qué necesidades o deseos existen

en un determinado mercado, quiénes son o pueden ser los consumidores o clientes potenciales.

Estudio técnico

Se establecen los activos fijos, corrientes, mano de obra directa e indirecta necesaria para el funcionamiento del restaurante, de igual forma se analiza la ubicación del proyecto tomando en cuenta diferentes factores de localización como el acceso a la materia prima, mano de obra entre otros.

Consiste en hacer un análisis del proceso de producción, es decir detallar todas las etapas que conforman el proceso productivo de cada uno de los productos. **Estudio**

legal

El objeto del Estudio Legal es realizar normas y regulaciones existentes relacionadas naturaleza y actividad económica del proyecto, Constitución y formalización de la empresa Analiza los Aspectos legales que condicionan la operatividad y el manejo económico del proyecto.

Aspecto económico y financiero

La finalidad de esta etapa es ordenar y sistematizar la información de carácter monetario, que proporcionaron las etapas anteriores, elaborar los cuadros analíticos y antecedentes adicionales para la evaluación del proyecto y evaluar los antecedentes anteriores para determinar su rentabilidad.

Análisis descriptivo del resultado del VAN y el TIR.

Aspectos ambientales

El aspecto ambiental consiste en analizar el daño que provocara el proyecto, y buscar opciones que sean ambientalmente adecuadas y sustentables.

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Para la presente investigación se aplicó una encuesta que consto de 7 preguntas a la población económicamente activa de la Parroquia Sucúa, recopilando información necesaria para analizar la factibilidad del proyecto.

1. ¿Conoce Ud. la gastronomía típica del Cantón Sucúa?

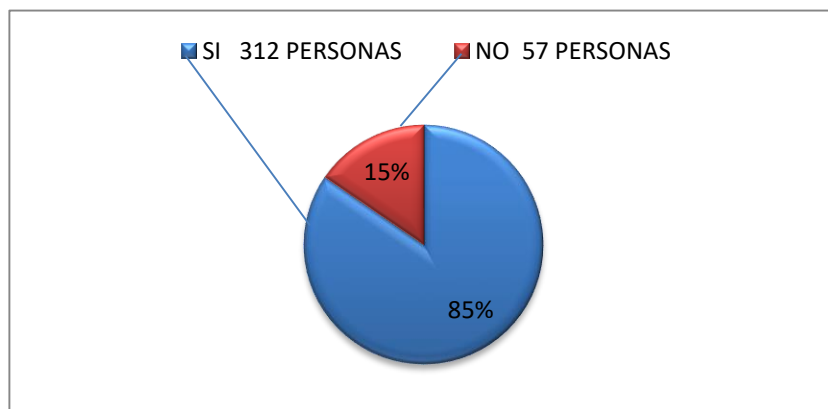
Esta pregunta permitirá saber qué porcentaje de la población económicamente activa de la Parroquia Sucúa conoce la gastronomía típica del Cantón Sucúa.

Tabla No 03
¿Conoce Ud. la gastronomía típica del Cantón Sucúa?

Indicador	Frecuencia absoluta	% Frecuencia relativa
Si	312	85
No	57	15

Fuente: Encuesta realizada a la población económicamente activa de la Parroquia Sucúa
Realizada por: Jiménez, A.

Gráfico No 02
Conoce la gastronomía típica del Cantón Sucúa



Fuente: Encuesta realizada a la población económicamente activa del Cantón Sucúa
Realizada por: Jiménez, A

Análisis descriptivo e interpretativo

El 85% de las personas encuestadas conocen la gastronomía típica del Cantón Sucúa, manifiestan que viven muchos años en el lugar y esto les ha permitido conocer, no obstante el 15% no tienen conocimiento de la misma debido a que no existan medios de comunicación que informen a la sociedad acerca de su gastronomía.

2. ¿Le gustan los platos típicos del Cantón Sucúa?

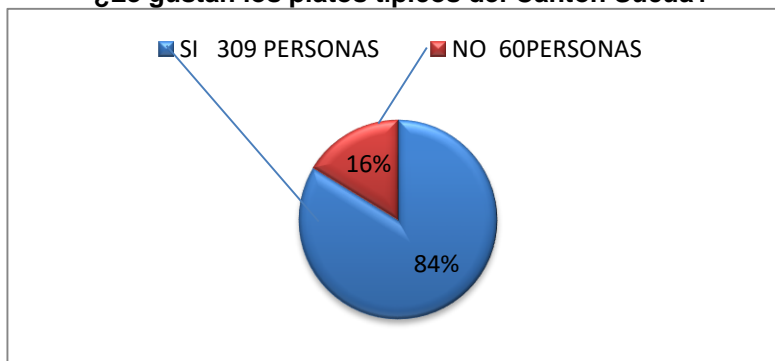
Esta pregunta permitirá conocer el nivel de aceptabilidad que tiene la gastronomía típica del Cantón.

Tabla No 04
¿Le gustan los platos típicos del Cantón Sucúa?

Indicador	Frecuencia absoluta	% Frecuencia relativa
SI	309	84
NO	60	16

Fuente: Encuesta realizada a la población económicamente activa del Cantón Sucua
Realizada por: Jiménez, A.

Gráfico No 03
¿Le gustan los platos típicos del Cantón Sucúa?



Fuente: Encuesta realizada a la población económicamente activa del Cantón Sucua
Realizada por: Jiménez, A

Análisis descriptivo e interpretativo

En las encuestas realizadas se puede observar que al 84% de las personas les gusta la gastronomía típica del Cantón, consideran que es deliciosa por su agradable sabor, textura, aroma y por la variedad de ingredientes que utilizan, mientras que el 16% manifiesta que prefiere la gastronomía de otros sectores debido a la pregunta anterior que existe un 15% personas que no conocen la gastronomía típica del lugar.

3. ¿Conoce restaurantes de comida típica en el Cantón Sucúa?

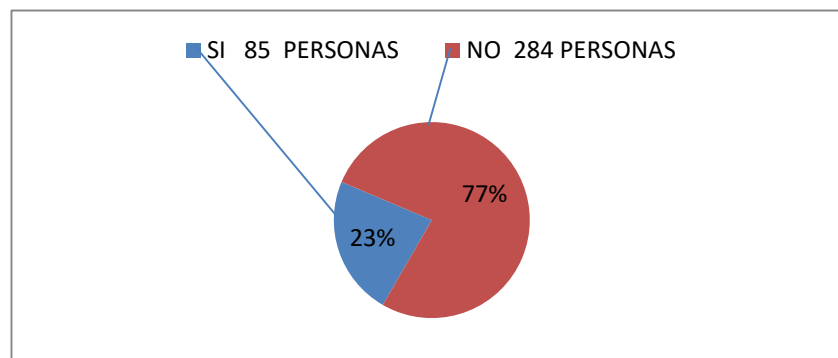
Esta pregunta se planteó para conocer la existencia de establecimientos de gastronomía típica y permitirá analizar la viabilidad del proyecto.

Tabla No 05
¿Conoce restaurantes de comida típica en el Cantón Sucúa?

Indicador	Frecuencia absoluta	% Frecuencia relativa
SI	85	23
NO	284	77

Fuente: Encuesta realizada a la población económicamente activa del Cantón Sucua
Realizada por: Jiménez,

Gráfico No 04
¿Conoce restaurantes de comida típica en el Cantón Sucúa?



Fuente: Encuesta realizada a la población económicamente activa del Cantón Sucua
Realizada por: Jiménez, A.

Análisis descriptivo e interpretativo

Según los resultados obtenidos de las encuestas se determina que el 31% de las personas conocen establecimientos de gastronomía típica en el Cantón Sucúa debido que han visitado los limitados lugares que existen, no obstante el 69% de las personas manifiestan que no conocen lugares que sean exclusivos de gastronomía típica del sector debido a la escases de los mismos.

4. ¿Cree Ud. factible crear un restaurante exclusivo de gastronomía típica en el Cantón Sucúa?

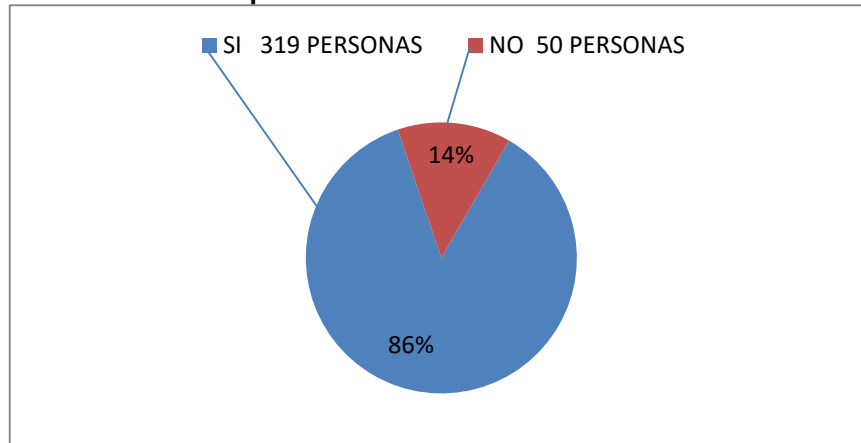
Se realizó esta pregunta con el fin de saber la opinión de las personas respecto a si es factible desarrollar este proyecto.

Tabla No 06
¿Cree Ud. factible crear un restaurante exclusivo de gastronomía típica en el Cantón Sucúa?

Indicador	Frecuencia absoluta	% Frecuencia relativa
SI	319	86
NO	50	14

Fuente: Encuesta realizada a la población económicamente activa del Cantón Sucúa
Realizada por: Jiménez, A.

Gráfico No 05
¿Cree Ud. factible crear un restaurante exclusivo de gastronomía típica en el Cantón Sucúa?



Fuente: Encuesta realizada a la población económicamente activa del Cantón Sucúa
Realizada por: Jiménez, A.

Análisis descriptivo e interpretativo

El 86% de la personas encuestadas indican que es factible la creación de un restaurante de gastronomía típica en el Cantón Sucúa ya que el mismo ayudaría a realzar la gastronomía del lugar e incentivaría nuevas fuentes de trabajo, en cambio el 14% no creen que sea necesario la implementación de un local porque consideran que la extensión del Cantón no ameritaría la creación de dicho establecimiento.

5. ¿Cree Ud. que un establecimiento que brinde platos típicos de la zona ayudara a resaltar la cultura gastronómica del lugar?

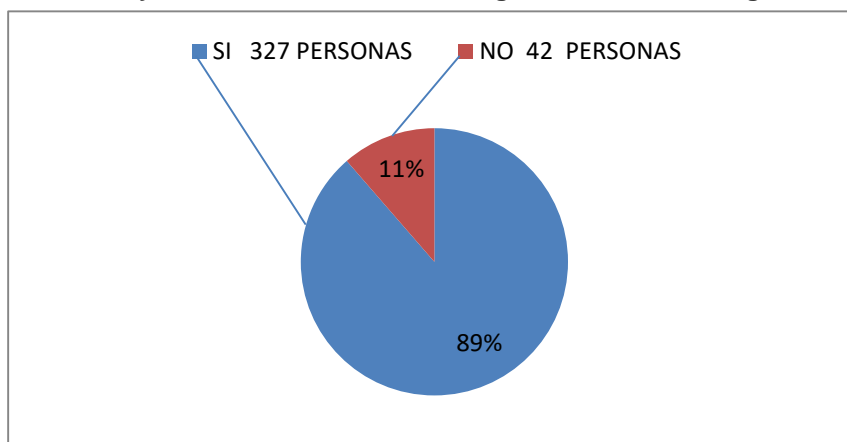
Un propósito que tiene esta investigación es ayudar a resaltar la gastronomía típica del Cantón Sucúa, es por ello que se realizó esta pregunta la cual permitirá saber si los habitantes creen que si es factible.

Tabla No 07
¿Cree Ud. que un establecimiento que brinde platos típicos de la zona ayudara a resaltar la cultura gastronómica del lugar?

Indicador	Frecuencia absoluta	% Frecuencia relativa
SI	327	89
NO	42	11

Fuente: Encuesta realizada a la población económicamente activa del Cantón Sucua
Realizada por: Jiménez, A.

Gráfico No 06
¿Cree Ud. que un establecimiento que brinde platos típicos de la zona ayudara a resaltar la cultura gastronómica del lugar?



Fuente: Encuesta realizada a la población económicamente activa del Cantón Sucua
Realizada por: Jiménez, A.

Análisis descriptivo e interpretativo

El 89% de personas encuestadas consideran que un establecimiento de este tipo si ayudara a resaltar la gastronomía del lugar, ya que sería como una herramienta para promocionar y dar a conocer los diferentes platos típicos a los habitantes del lugar y a los visitantes, no obstante el 11% de personas no creen que ayudara, manifiestan que se necesita más promoción por parte de las autoridades del sector.

6. ¿Con qué frecuencia Ud. come fuera de casa?

Esta pregunta se realizó con el fin de conocer porcentajes de personas que generalmente comen fuera de casa y tener una idea de cuantos podrían ser los clientes potenciales.

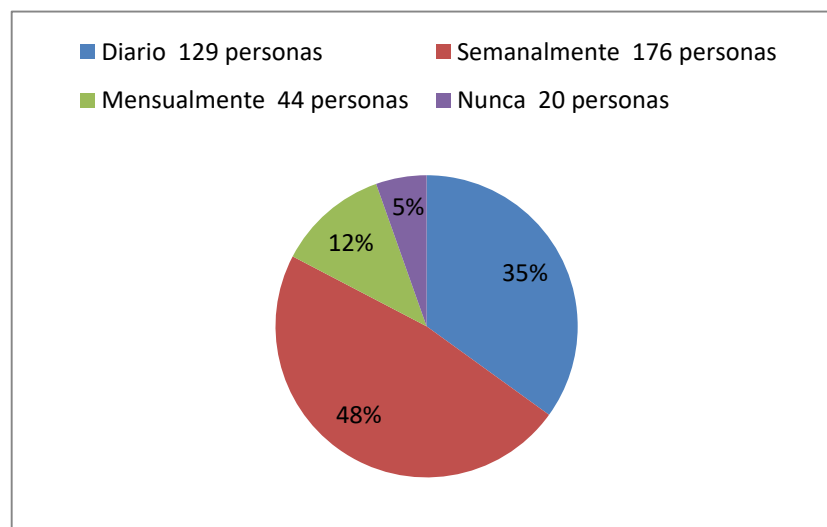
Tabla No 08
¿Con qué frecuencia Ud. come fuera de casa?

Indicador	Frecuencia absoluta	% Frecuencia relativa
Diario	129	35
Semanalmente	176	48
Mensualmente	44	12
Nunca	20	5

Fuente: Encuesta realizada a la población económicamente activa del Cantón Sucua
Realizada por: Jiménez, A.

Gráfico No 07

¿Con qué frecuencia Ud. come fuera de casa?



Fuente: Encuesta realizada a la población económicamente activa del Cantón Sucua
Realizada por: Jiménez, A.

Análisis descriptivo e interpretativo

En las encuestas realizadas se observa que el 5% de las personas expresan que nunca comen fuera ya que prefieren la comodidad de casa, el 12% indican que por lo menos comen una vez al mes fuera de casa, en reuniones con su familia, el 35% de las personas dicen que comen una o más veces a la semana por motivos de tiempo y el 48% manifiestan que comen una o dos veces al día fuera de casa ya sea por el trabajo o por otras razones, es por ello que se considera factible la creación de este establecimiento ya que existe un gran número de personas que comen seguido fuera de sus casas.

7. ¿Si existiera un restaurante de platos típicos del Cantón Sucúa Ud. asistiría al mismo?

Esta pregunta se realizó para saber qué porcentaje de personas estarían dispuestas a asistir a un establecimiento de gastronomía típica y de la misma manera conocer a los posibles clientes.

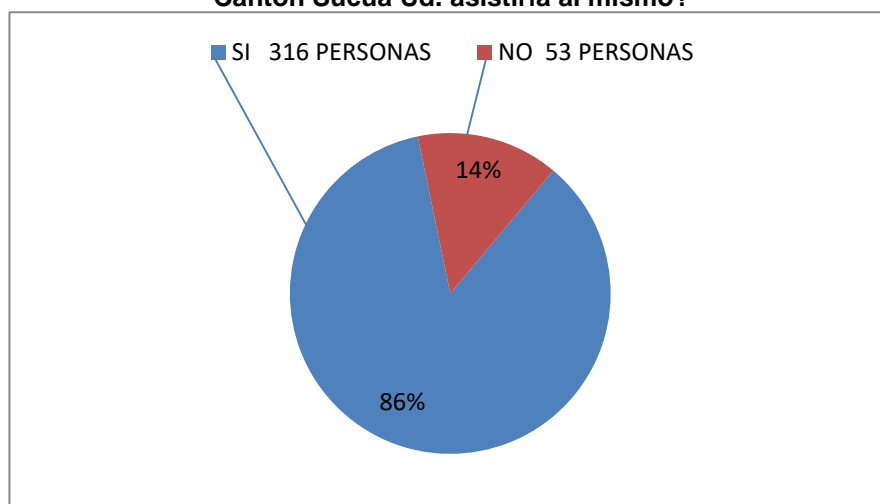
Tabla No 09
¿Si existiera un restaurante de platos típicos del
Cantón Sucúa Ud. asistiría al mismo?

Indicador	Frecuencia absoluta	% Frecuencia relativa
SI	316	86
NO	53	14

Fuente: Encuesta realizada a la población económicamente activa del Cantón Sucúa
Realizado por: Jiménez, A.

Gráfico No 08

**¿Si existiera un restaurante de platos típicos del
Cantón Sucúa Ud. asistiría al mismo?**



Fuente: Encuesta realizada a la población económicamente activa del Cantón Sucua
Realizada por: Jiménez, A.

Análisis descriptivo e interpretativo

Los resultados que se obtuvieron de la encuestas son los siguientes: el 86% manifiestan que si asistirían al lugar porque les gusta los platos típicos, consideran que sería un lugar acogedor para pasar momentos amenos con su familia, mientras que en 14% dicen que no porque prefieren la gastronomía internacional.

1. CONCLUSIONES

- Según los resultados obtenidos de la encuestas la factibilidad del proyecto es muy buena ya que la gastronomía típica del Cantón Sucúa es bastante

aceptada por los habitantes del lugar, además es parte de la cultura de cada pueblo y hay que mantenerla siempre presente en nuestro diario vivir.

- Un restaurante de este tipo sería una herramienta que permitirá resaltar la gastronomía del lugar, de la misma manera es un proyecto con el cual se busca dar una alternativa a los visitantes para que degusten los platos originarios del lugar.
- Existen muchos habitantes del mismo lugar que no conocen establecimientos exclusivos de gastronomía típica, razón por la cual desconocen los platos típicos de la zona lo que hace que este proyecto tenga un alto porcentaje de aceptabilidad.

2. RECOMENDACIONES

- De acuerdo a la investigación realizada el proyecto es aceptable, por lo que se recomienda seguir con los diferentes estudios del proyecto.
- Se recomienda la creación de restaurantes de gastronomía típica ya que es un proyecto que cuenta con todas las garantías necesarias y con una gran rentabilidad y aceptabilidad.
- Dar a conocer la cultura de cada lugar mediante proyectos innovadores, de esta manera acrecentar el turismo.

A. DESARROLLO DEL ESTUDIO DE MERCADO

1. NOMBRE DE LA EMPRESA

Restaurante Los Lirios

2. EMOTIVIDAD DEL NOMBRE

El lirio es una flor que crece en la Amazonia del Ecuador, es de colores hermosos y muy llamativos, es por ello que se tomó como nombre del restaurante.

3. NATURALEZA DE LA EMPRESA

Industrial.- Porque se transforma la materia prima para la venta.

Servicio.- Porque se brinda una actividad que las personas necesitan para la satisfacción de sus necesidades en este caso es la de alimentación a cambio de un precio.

Comercial.- Porque es una empresa dedicada a realizar actividades con fines económicos o comerciales para satisfacer las necesidades de los demandantes.

4. ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD

Medios publicitarios

Radio.- Restaurante los Lirios te invita a que vengas a disfrutar de los mejores platillos sucumbientes: ayampaco de pollo, de pescado, caldo de gallina criolla y muchos más.

Todo esto lo puedes encontrar y disfrutar con tu familia en un lugar acogedor ubicado en el barrio La Cruz en las calles 17 entre las calles S y T.

- Televisión local
- Internet
- Volantes

5. LOGOTIPO DE LA EMPRESA

Gráfico No 09
Logotipo de la empresa



Realizado por Jiménez, A.

6. ESLOGAN

“De nuestra tierra lo mejor, deleita tu paladar en el mejor lugar”

7. COLORES DE LA EMPRESA

- **Rosado.-** Refleja la cortesía y sensibilidad en el servicio que se ofrece.
- **Verde.-** Representa crecimiento, renovación, armonía y estabilidad.
- **Blanco.-** Representa seguridad, pureza, frescura y limpieza.

8. ANÁLISIS DE LOS PRECIOS DEL PRODUCTO.

En el análisis de los precios se ha tomado en cuenta el precio de la competencia.

Tomando como punto de referencia el aspecto antes mencionados y aun sin establecer el precio de costo se ha establecido el precio de venta de lo siguiente:

Tabla No 10
Análisis de los precios

PRODUCTO	PRECIO UNITARIO
Ayampaco de pollo	4,00
Ayampaco de pescado	4,00
Tilapia frita	5,00
Tilapia al jugo	5,00
Pollo asado	3,50
Carne asado	3,50
Caldo de gallina criolla	4,00
Empanadas de verde	0,75
Muchines de yuca	0,75
Tortilla de yuca	0,75
Papachina a la huancaína	2,50

Realizada por Jiménez, A.

Fuente: precios de la competencia

9. COMPETIDORES

- Restaurantes y hosterías del lugar

10. CANALES DE DISTRIBUCIÓN

Directo

PRODUCTOR —————> CONSUMIDOR

La empresa está encargada de la producción y venta de los productos a los consumidores por ser de tipo gastronómica.

El precio de venta al público será el costo de la materia prima directa más un porcentaje del 5% de materia prima indirecta y el porcentaje de venta será 33% que está dentro del rango permitido en el área de alimentos y bebidas, 10% de servicio más IVA que es el 12%.

11. TIPO DE CLIENTES

- Niños
- Jóvenes
- Adultos
- Adultos mayores

12. ANÁLISIS DEL SECTOR

Ubicación

Cantón: Sucúa

Barrio: La Cruz

Dirección: Calle 17 entre las calles S y T

13. PROVEEDORES

- Agricultores del lugar que cultiven los productos que se requieren para la elaboración de los diferentes platos.
- Comerciantes del lugar que expendan la materia prima requerida.

14. DISTINGOS Y VENTAJAS COMPETITIVAS

Distingos competitivos

- Gastronomía típica de la zona.
- Presentaciones coloridas y llamativas a la vista del cliente.
- Preparaciones nutritivas y de buena calidad.

Ventajas competitivas

- Se realizaran entregas a domicilio.
- Precios accesibles.

- Brindar un servicio de buena calidad.
- Instalaciones impecables.
- Rapidez en el servicio.

B. PLAN DE NEGOCIOS

1. ASPECTOS TÉCNICOS

1.1. Tamaño del mercado

De acuerdo a la maquinaria disponible y a los resultados obtenidos de las encuestas se determinó la capacidad de producción anual.

Tabla No 11
Tamaño del mercado

Platos	Diario	Semanal	Mensual	Anual
Ayampaco de pollo	20	120	520	6.240
Ayampaco de pescado	20	120	520	6.240
Tilapia frita	15	90	390	4.680
Tilapia al jugo	10	60	240	2.880
Pollo asado	15	90	390	4.680
Carne asado	15	90	390	4.680
Caldo de gallina criolla	15	90	390	4.680
Empanadas de verde	30	180	780	9.360
Muchines de yuca	20	120	520	6.240
Tortilla de yuca	20	120	520	6.240
Papachina a la huancaína	15	90	390	4.680
Producción total	195	1.170	4.680	56.160

Realizada por Jiménez, A.

1.2. Ubicación del proyecto

1.2.1. Factores de localización del proyecto

1.2.2. Determinación de la localización de la planta

Tabla No 12
Determinación de la localización de la planta

ALTERNATIVAS DE LOCALIZACIÓN FACTORES LOCALIZACIONALES	Local 1 Barrio El Belén	Local 2 Barrio la Cruz	Local 3 Barrio Norte
Proximidad al mercado	3	4	4
Disponibilidad de materia prima	4	5	4
Disponibilidad de mano de obra	3	5	3
Disponibilidad de servicios básicos	5	5	5
Seguridad	4	5	3
Total	19	24	19

Realizada por Jiménez, A.

Se analizó los ítems del 1-5 para determinar la ubicación estratégica del proyecto.

En base a la matriz señalada el local que cumple casi en su totalidad con los factores de localización es el siguiente:

Macro localización

País: Ecuador

Provincia: Morona Santiago

Cantón: Sucúa

Micro Localización

Ciudad: **Sucúa**

Sector: **Barrio la Cruz**

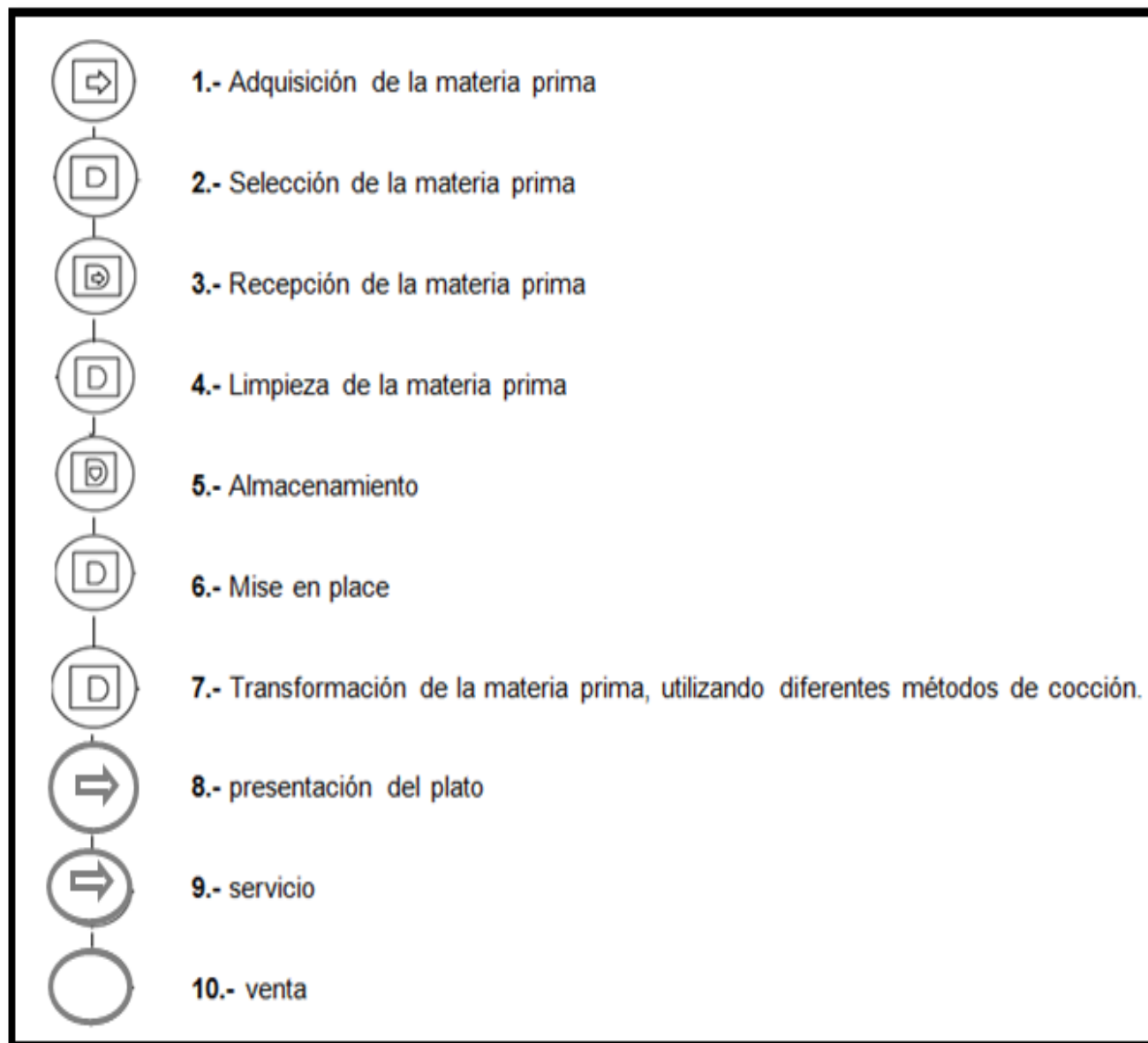
Dirección: **Calle 17 Entre las Calles T y S**

Teléfono: 0998131556

1.3. Proceso De Producción Del Producto (B/S)


Gráfico N° 10
Flujograma de producción

Realizada por Jiménez, A.




1.4. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS

Tabla N° 13
Receta estándar ayampaco de pollo

HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR						
Nombre de la receta	Ayampaco de pollo					
N° de receta	01					
Raciones	10					
Fecha	16/09/2014					
Ingredientes	Cantidad de compra	Costo	Unidad	Total Cantidad	Cantidad por Ración	Total costo
Hojas de bijao	12 unidades	0,60	Unidad	20	2	1,00
Pollo	1 kg	2,86	Gr	1.400	140	4,00
Palmito	454 gr	1,60	Gr	600	60	2,11
Cebolla blanca	1 kg	1,00	Gr	200	20	0,06
Achiote	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Sal	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Comino	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Aceite	1000 ml	2,00	MI	50	5	0,10
Ensalada						
Cebolla paiteña	1 kg	1,00	Gr	400	40	0,40
Tomate riñón	1 kg	1,25	Gr	500	50	0,63
Culantro	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Limón	12 unidades	1,20	Unidad	5	0,5	0,50
Guarnición						
Yuca	1 kg	1,00	Gr	10000	100	1,00
Costo total de materia prima directa						9,80
5% varios						0,49
Costo neto						10,29
Casto por ración						1,03
33% venta						3,12
IVA 12%						0,37
Servicio 10%						0,31
P.V.P. incluido IVA						3,80

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 14
Receta estándar ayampaco de pescado

HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR						
Nombre de la receta	Ayampaco de pescado					
N° de receta	02					
Raciones	10					
Fecha	16/09/2014					
Ingredientes	Cantidad de compra	Costo	Unidad	Total Cantidad	Cantidad por Ración	Total costo
Pescado (tilapia u otro)	1 kg	3,30	Gr	1.800	180	5,94
Cebolla blanca	1 kg	1,00	Gr	300	30	0,30
Sal	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Ajo						
Aceite	1000 ml	2,00	MI	50	5	0,10
Hojas de bijao	12 unidades	0,60	Unidad	20	2	1,00
Ensalada						
Cebolla paiteña	1 kg	1,00	Gr	400	40	0,40
Tomate riñón	1 kg	1,25	Gr	500	50	0,63
Culantro	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Limón	12 unidades	1,20	Unidad	5	0,5	0,50
Guarnición						
Yuca	1 kg	1,00	Gr	1000	100	1,00
Costo total de materia prima directa						9,87
5% varios						0,49
Costo neto						10,36
Casto por ración						1,04
33% venta						3,15
IVA 12%						0,38
Servicio 10%						0,32
P.V.P. incluido IVA						3,85


Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 15
Receta estándar tilapia frita

HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR						
Nombre de la receta	Tilapia frita					
N° de receta	03					
Raciones	10					
Fecha	16/09/2014					
Ingredientes	Cantidad de compra	Costo	Unidad	Total Cantidad	Cantidad por Ración	Total costo
Tilapia	1 kg	3,50	Gr	2.000	200	6,60
Ajo	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Comino	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Sal	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Aceite	1000 ml	2,00	MI	500	50	1,00
Ensalada						
Cebolla paiteña	1 kg	1,00	Gr	400	40	0,40
Tomate riñón	1 kg	1,25	Gr	500	50	0,63
Culantro	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Limón	12 unidades	1,20	Unidad	5	0,5	0,50
Guarnición						
Arroz	1 kg	1,50	Gr	600	60	0,90
Verde	1 kg	1,25	Gr	400	40	0,50
Costo total de materia prima directa						10,53
5% varios						0,53
Costo neto						11,06
Casto por ración						1,11
33% venta						3,36
IVA 12%						0,40
Servicio 10%						0,34
P.V.P. incluido IVA						4,10


Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N°16
Receta estándar tilapia al jugo

HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR						
Nombre de la receta	Tilapia al Jugo					
N° de receta	04					
Raciones	10					
Fecha	16/09/2014					
Ingredientes	Cantidad de compra	Costo	Unidad	Total Cantidad	Cantidad por Ración	Total costo
Tilapia	1 kg	3,50	Gr	2.000	200	6,60
Ajo	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Pimiento	1 kg	1,25	Gr	200	20	0,24
Comino	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Sal						
Aceite	1000 ml	2,00	MI	150	15	0,30
Ensalada						
Cebolla paiteña	1 kg	1,00	Gr	400	40	0,40
Tomate riñón	1 kg	1,25	Gr	500	50	0,63
Culantro	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Limón	12 unidades	1,20	Unidad	5	0,5	0,50
Guarnición						
Arroz	1 kg	1,50	Gr	600	60	0,90
Verde	1 kg	1,00	Gr	400	40	0,40
Costo total de materia prima directa						9,97
5% varios						0,50
Costo neto						10,47
Casto por ración						1,05
33% venta						3,18
IVA 12%						0,38
Servicio 10%						0,32
P.V.P. incluido IVA						3,88

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 17
Receta estándar pollo asado

HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR						
Nombre de la receta	Pollo asado					
N° de receta	05					
Raciones	10					
Fecha	16/09/2014					
Ingredientes	Cantidad de compra	Costo	Unidad	Total Cantidad	Cantidad por Ración	Total costo
Pollo	1 kg	2,86	Gr	2.000	200	5,72
Ajo	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Comino	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Sal	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Achiote	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Ensalada						
Cebolla paiteña	1 kg	1,00	Gr	400	40	0,40
Tomate riñón	1 kg	1,25	Gr	500	50	0,63
Culantro	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Limón	12 unidades	1,20	Unidad	5	0,5	0,50
Aceite	1000 ml	2,00	MI	50	5	0,10
Guarnición						
Yuca	1 kg	1,00	Gr	1.000	100	1,00
Costo total de materia prima directa						8,35
5% varios						0,42
Costo neto						8,77
Casto por ración						0,88
33% venta						2,67
IVA 12%						0,32
Servicio 10%						0,26
P.V.P. incluido IVA						3,25


Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 18
Receta estándar carne asada

HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR						
Nombre de la receta	Carne Asada					
N° de receta	06					
Raciones	10					
Fecha	16/09/2014					
Ingredientes	Cantidad de compra	Costo	Unidad	Total Cantidad	Cantidad por Ración	Total costo
Pulpa de res	1 kg	4,40	Gr	1.500	150	6,60
Ajo	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Comino	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Sal	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Achiote	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Ensalada						
Cebolla paiteña	1 kg	1,00	Gr	400	40	0,40
Tomate riñón	1 kg	1,25	Gr	500	50	0,63
Culantro	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Limón	12 unidades	1,20	Unidad	5	0,5	0,50
Aceite	1000 ml	2,00	MI	50	5	0,10
Guarnición						
Yuca	1 kg	1,00	Gr	1.000	100	1,00
Costo total de materia prima directa						9,23
5% varios						0,46
Costo neto						9,69
Casto por ración						0,97
33% venta						2,94
IVA 12%						0,35
Servicio 10%						0,29
P.V.P. incluido IVA						3,58

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 19
Receta estándar caldo de gallina criolla

HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR						
Nombre de la receta	Caldo de Gallina Criolla					
N° de receta	07					
Raciones	10					
Fecha	16/09/2014					
Ingredientes	Cantidad de compra	Costo	Unidad	Total Cantidad	Cantidad por Ración	Total costo
Gallina	1 kg	4,95	Gr	1.400	140	6,93
Zanahoria	1 kg	0,50	Gr	400	40	0,20
Alverja	1 kg	2,20	Gr	400	40	0,88
Cebolla blanca	1 kg	1,00	Gr	200	20	0,20
Comino	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Sal	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Achiote	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Culantro	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Aceite	1000 ml	2,00	MI	30	3	0,06
Guarnición						
Yuca	1 kg	1,00	Gr	1.000	100	1,00
Limón	12 unidades	1,20	Unidad	5	0,5	0,50
Costo total de materia prima directa						9,77
5% varios						0,49
Costo neto						10,26
Casto por ración						1,03
33% venta						3,12
IVA 12%						0,37
Servicio 10%						0,31
P.V.P. incluido IVA						3,80

Realizada por: Jiménez, A.

Tabal N° 20
Receta estándar empanada de verde

HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR						
Nombre de la receta	Empanadas de verde					
N° de receta	08					
Raciones	10					
Fecha	16/09/2014					
Ingredientes	Cantidad de compra	Costo	Unidad	Total Cantidad	Cantidad por Ración	Total costo
Verde	1 kg	1,00	Gr	800	80	0,80
Clara de huevo	9 unidades	1,00	Unidad	1	0,1	0,08
Mantequilla	500 gr	1,25	Gr	20	3	0,05
Sal	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Relleno						
Pollo	1 kg	2,86	Gr	300	30	0,86
Alverja	1 kg	2,20	Gr	100	10	0,22
Zanahoria	1 kg	0,50	Gr	100	10	0,05
Culantro						
Aceite	1000 ml	2,00	Gr	250	25	0,50
Comino	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Ajo	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Achiote	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Costo total de materia prima directa						2,06
5% varios						0,10
Costo neto						2,16
Casto por ración						0,22
33% venta						0,67
IVA 12%						0,08
Servicio 10%						0,06
P.V.P. incluido IVA						0,81

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 21
Receta estándar Muchines de yuca

HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR						
Nombre de la receta	Muchines de yuca					
N° de receta	09					
Raciones	10					
Fecha	16/09/2014					
Ingredientes	Cantidad de compra	Costo	Unidad	Total Cantidad	Cantidad por Ración	Total costo
Yuca	1 kg	1,00	Gr	750	75	0,75
Mantequilla	500gr	1,25	Gr	20	3	0,05
Huevos	9 unidades	1,00	Unidad	1	0,1	0,08
Sal	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Queso	1 kg	3,08	Gr	250	25	0,77
Aceite	1000 ml	2,00	MI	200	20	0,40
Costo total de materia prima directa						2,05
5% varios						0,10
Costo neto						2,15
Casto por ración						0,22
33% venta						0.67
IVA 12%						0,08
Servicio 10%						0,06
P.V.P. incluido IVA						0,81


Realizada por: Jiménez, A.

Tabal N° 22
Receta estándar tortillas de yuca

HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR						
Nombre de la receta	Tortillas de yuca					
N° de receta	10					
Raciones	16/09/2014					
Fecha						
Ingredientes	Cantidad de compra	Costo	Unidad	Total Cantidad	Cantidad por Ración	Total costo
Yuca	1 kg	1,00	Gr	800	80	0,80
Sal	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Queso	1 kg	3,08	Gr	300	30	0,92
Aceite	1000 ml	2,00	MI	10	1	0,02
Costo total de materia prima directa						1,74
5% varios						0,09
Costo neto						1,83
Casto por ración						0,18
33% venta						0,54
IVA 12%						0,06
Servicio 10%						0,05
P.V.P. incluido IVA						0,65

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 23
Receta estándar de Papachina a la Huancaína

HOJA DE COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR						
Nombre de la receta	Papachina a la huancaína					
N° de receta	11					
Raciones	10					
Fecha	16/09/2014					
Ingredientes	Cantidad de compra	Costo	Unidad	Total Cantidad	Cantidad por Ración	Total costo
Papachina	1 kg	1,00	Gr	2.000	200	2,00
Ají amarillo	10 unidades	1,00	Unidad	1	0,1	0,10
Queso	1 kg	3,08	Gr	200	20	0,62
Aceite	1000 ml	2,00	MI	10	1	0,02
Leche	1000 ml	0,80	MI	200	20	0,16
Ajo	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Cebolla paiteña	1 kg	1,00	Gr	100	10	0,10
Sal	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Pimienta	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Huevos	9 unidades	1,00	Unidad	10	1	1,11
Costo total de materia prima directa						4,11
5% varios						0,21
Costo neto						4,32
Casto por ración						0,43
33% venta						1,30
IVA 12%						0,17
Servicio 10%						0,13
P.V.P. incluido IVA						1,60

Realizada por: Jiménez, A.

Para la implantación del Restaurante Los Lirios se necesita de un edificio que cuente con los requerimientos e infraestructura adecuada necesarios para el ejercicio conveniente de las actividades en el área administrativa, de producción y almacenamiento, para ello se requiere lo siguiente:

Tabla N° 24
Requerimiento de maquinaria y equipo

ACTIVO FIJO	CANTIDAD
Asador	1
Cocina industrial	1
Congeladores	1
Refrigeradora	1
Mesas de trabajo de acero inoxidable	2
Licuada	1
Refrigerador de vitrina (mostrador)	1

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 25
Requerimiento de muebles y enseres

ACTIVO FIJO	CANTIDAD
Armario	2
Repisas de madera lacadas de 2m x 3 m	5
Mesas	30
Sillas	130
TV	1
Cuadros	3
Espejos	3
Equipo de sonido	1
Barra para el área de caja	1

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 26
Envases

ACTIVO FIJO	CANTIDAD
Portacomidas compartido para llevar	20paquete (25unidades)
Tarrinas de plástico	1000 unidades
Cucharas de plástico	20paquete (25unidades)
Fundas de plástico	10Paquetes (100unidades)

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 27
Menaje y vajilla

ACTIVO FIJO	CANTIDAD
Manteles	40
Cubremanteles	40
Servilletas	150
Floreros	30
Plato sobero	150
Plato redondo	150
Ajicero	30
Saleras	30
Cuchara sopera	150
Tenedor	150
Cuchillo	150
Cuchara de postre	150
Vaso largo	150
Ollas	4
Pailas	3
Sartenes	2
Cucharones	1
Cuchillos	3
Pinzas	4
Espumaderas	3
Cucharas grandes	2
Tablas de picar	3
Tamiz	2
Bandejas de plástico	3
Bandejas de metal	3
Exprimidor de limón	1
Rodillo	1
Bowls	20
Prensa papa	1
Rallador	1

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 28
Equipo de cómputo

ACTIVO FIJO	CANTIDAD
Computadora hp	2
Impresora copiadora Epson	1

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 29
Muebles de oficina

ACTIVO FIJO	CANTIDAD
Escritorio	1
Silla giratoria	1
Archivadores	1
Sillas	2

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N°30
Materiales de oficina

DETALLE	CANTIDAD
Hoja de papel bon	3 resmas
Caja de esferos	1
Grapadora	2
Regla	3
Sello	1
Caja de grapas	3
Lápices	4
Caja de clips	3
Carpetas	30
Marcadores	6
Papeleras	2

Realizada por: Jiménez, A.

Tabal N° 31
Materiales de aseo

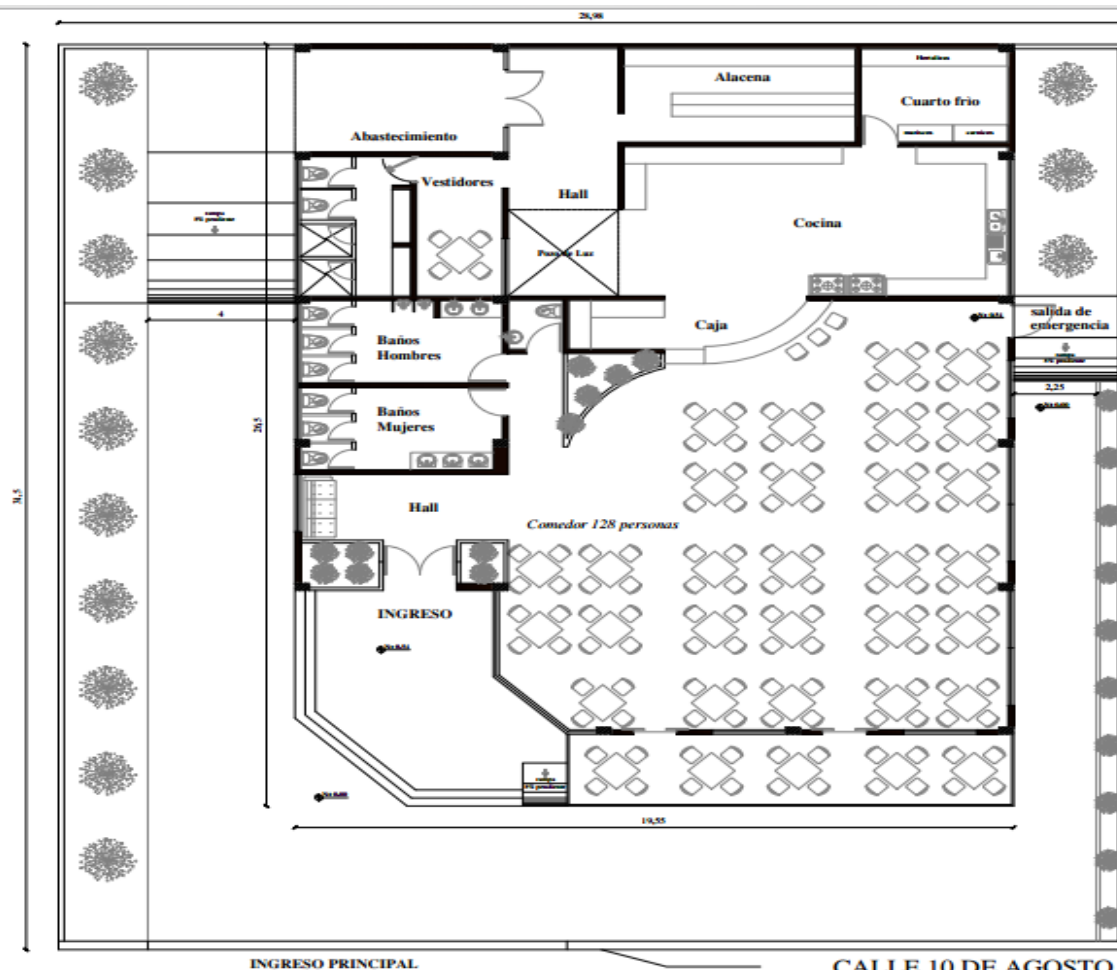
DETALLE	CANTIDAD
Escoba	3
Recogedor	2
Basurero	7
Papel higiénico	10
Limpiones	15
Desinfectante (galón)	5
Trapeador	4
Jabón líquido (galón)	5
Lava vajillas (galón)	5
Esponjas de platos	20
Gel antibacterial	5

Realizada por: Jiménez, A.

1.5. DISEÑO TÉCNICO

Grafico N° 11
Diseño técnico

Realizado por: Cáceres, M.



INGRESO PRINCIPAL CALLE 10 DE AGOSTO
RESTAURANTE "Los Lirios" PLANTA ARQUITECTÓNICA

2. ESTUDIO LEGAL

2.1. RAZÓN DE SER

Misión

Dar a conocer a los turistas nacionales y extranjeros la gastronomía típica de la zona, brindando un servicio de calidad con el talento humano, equipos y maquinarias requeridas, satisfaciendo las necesidades de los consumidores.

Visión

Ser reconocidos por la calidad de servicios y productos que se ofertan, obteniendo con ello la confianza y lealtad de nuestros clientes y trabajadores, logrando un desarrollo profesional, rentabilidad de la empresa y bienestar con la sociedad.

2.2. VALORES Y PRINCIPIOS DE LA EMPRESA

Axiológicos

- Responsabilidad
- Puntualidad
- Respeto
- Honestidad
- Capacidad de innovación
- Creatividad
- Amor al trabajo

De trabajo

- Productos de calidad
- Servicio de calidad

2.3. ESTUDIO JURÍDICO

2.3.1. Base Legal

Restaurante Los Lirios es una empresa de carácter privado dedicada a producir bienes en el sector alimentario con inversión de capital propio y ajeno.

Nombre de la Empresa: “RESTAURANTE LOS LIRIOS.”

Conformación de capital: Capital propio y ajeno

2.3.2. Requerimientos para el funcionamiento del restaurante

Tener un RUC

Para obtener el RUC es necesario acercarse al Servicio de Rentas Internas ubicado en la ciudad de Macas Morona Santiago- Ecuador Av. 24 de mayo y Gabino Rivadeneira, esquina.

Permiso de Bomberos

Luego de solicitar el permiso de los bomberos, un representante del cuerpo de Bomberos se dirigirá hacer una inspección del lugar verificando que cumpla con todos los requisitos de seguridad contra incendios, además de constar que tiene extintores dentro de la planta de producción.

Patente Municipal

Para obtener la patente municipal es necesario acercarse al muy Ilustre Municipio del Sucúa departamento financiero con la copia del RUC o RISE, copia de la cedula, certificado de no adeudar del agua potable, pago del predio urbano, permiso de Bomberos.

Certificado de salud ocupacional

Para obtener el certificado de salud ocupacional hay que acercarse a la dirección provincial de salud de morona Santiago con los siguientes requisitos:

- Certificado médico (exámenes de heces, de sangre).
- Foto tamaño carnet.

Licencia Única Anual de Funcionamiento otorgada por el Ministerio de Turismo.

Requisitos para personas naturales

1. Copia del registro único de contribuyentes (R.U.C.)
2. Copia de la cédula de identidad
3. Copia de la última papeleta de votación
4. Copia del Contrato de compra venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario con la autorización de utilizar el nombre comercial.
5. Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), de no encontrarse registrada la razón social o denominación social o nombre comercial del establecimiento.
6. Fotocopia de escrituras de propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.
7. Lista de Precios de los servicios ofertados, (original y copia)
8. Declaración de activos fijos para cancelación del 1 por mil, debidamente suscrita por el Representante Legal o apoderado de la empresa.
(Formulario del Ministerio de Turismo)
9. Inventario valorado de la empresa firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados.

10. Permiso de uso del suelo (para bares y discotecas)

Certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo.

Todas las personas, naturales o jurídicas, que deseen constituir establecimientos turísticos, como restaurantes, bares, discotecas o sitios de alojamiento, deben registrarse ante el Ministerio de Turismo. Para ello, se debe llenar una solicitud de registro, anexando varios documentos.

El Ministerio de Turismo calificará el establecimiento en función de sus características como fuente de soda o restaurante, y dentro de clasificación también definirá su categoría entre de primera, segunda o de lujo, para el caso de las fuentes de soda; y, de primera hasta cuarta categoría, o de lujo, para restaurantes.

Permiso de funcionamiento

En general para otorgar el Permiso de Funcionamiento a los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario que constan en el Acuerdo ministerial N°4712 y que son competencia de la ARCSA se solicita los siguientes requisitos. Requisitos para restaurantes, bares, cafetería, heladería, etc.

- Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos; o LUAE en el caso de establecimientos ubicados en el Distrito Metropolitano de Quito.
- Certificado de salud ocupacional por cada empleado.
- Certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo.

Gasto De Constitución

Detalle	Costo
Registro sanitario	15,00
Patente	40,00
Permisos	30,00
Tramites	60,00
TOTAL	145,00

Realizada por: Jiménez, A.

2.4. POLÍTICAS INTERNAS DE LA EMPRESA

Con la finalidad de crear y mantener un ambiente laboral saludable Restaurante Los Lirios ha desarrollado algunas políticas que permitirán organizar y controlar cada área, y de esta manera alcanzar las metas y objetivos con éxito.

- Garantizar la salud de nuestros clientes ofreciendo productos inocuos.
- Manejar adecuadamente las normas de higiene y manipulación de los alimentos.
- Utilizar uniformes adecuados para cada área del establecimiento.
- En caso de ingresar personas particulares al área de producción se exige el uso de mallas en el cabello.
- Establecer horarios de entrada y salida verificando que se cumplan.
- Cumplir en su totalidad con las tareas encomendadas.
- En caso de faltar al trabajo presentar una justificación debidamente legalizada.
- En caso de solicitar un permiso, realizar los trámites correspondientes y con anticipación.
- La aplicación de las normas de seguridad tanto para el cuidado personal como de los equipos serán difundidas a sus trabajadores.

- En el transcurso del horario laboral se prohíbe ingerir cualquier tipo de bebidas alcohólicas.
- Al finalizar el día se revisará la limpieza de cada área de trabajo.
- La materia prima cumplirá con los estándares de calidad.
- La entrega de la materia prima se hará en la fecha indicada y la cantidad pedida.
- Los pagos se realizarán puntualmente en efectivo.

2.5. ESTRATEGIAS INTERNAS DE LA EMPRESA

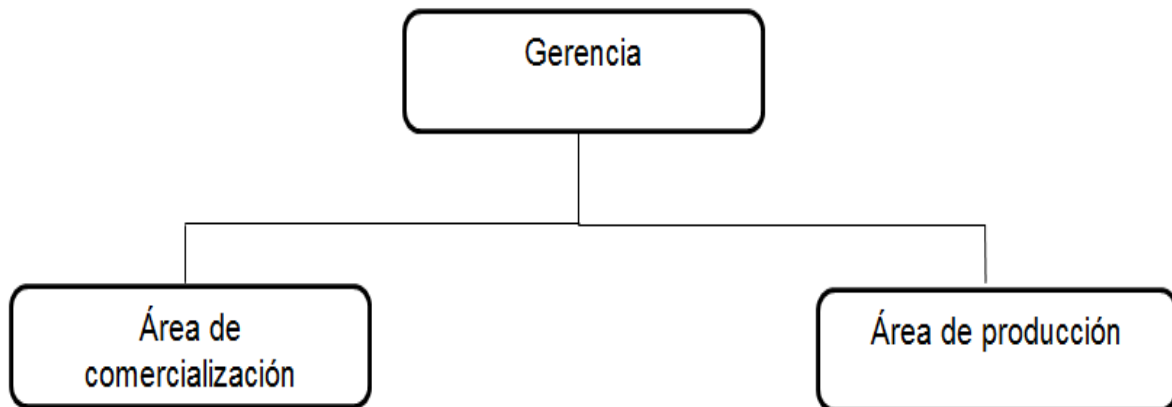
- Capacitar al personal para que mantengan una información actualizada en cada uno de los campos que desempeñan su trabajo.
- Dar incentivos al personal para motivar a seguir trabajando.
- Planificar ofertas y promociones en días que sean bajas las ventas.
- Solicitar a cada miembro de la empresa ideas nuevas para mejorar constantemente.
- Tener una comunicación cordial con todas las personas que integran la empresa, logrando un ambiente de trabajo saludable.
- Entregar reconocimientos al personal que se desempeñe de la mejor manera en la empresa cada mes.
- Se darán incentivos económicos a los trabajadores que cumplan con la puntualidad, responsabilidad y actividades que promuevan el crecimiento de la empresa.

2.6. ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA

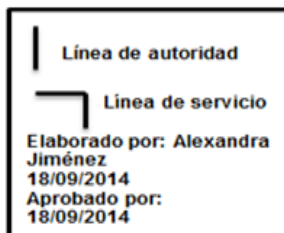
2.6.1. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

Gráfico N° 12
Organigrama estructural

Realizado por: Jiménez, A.

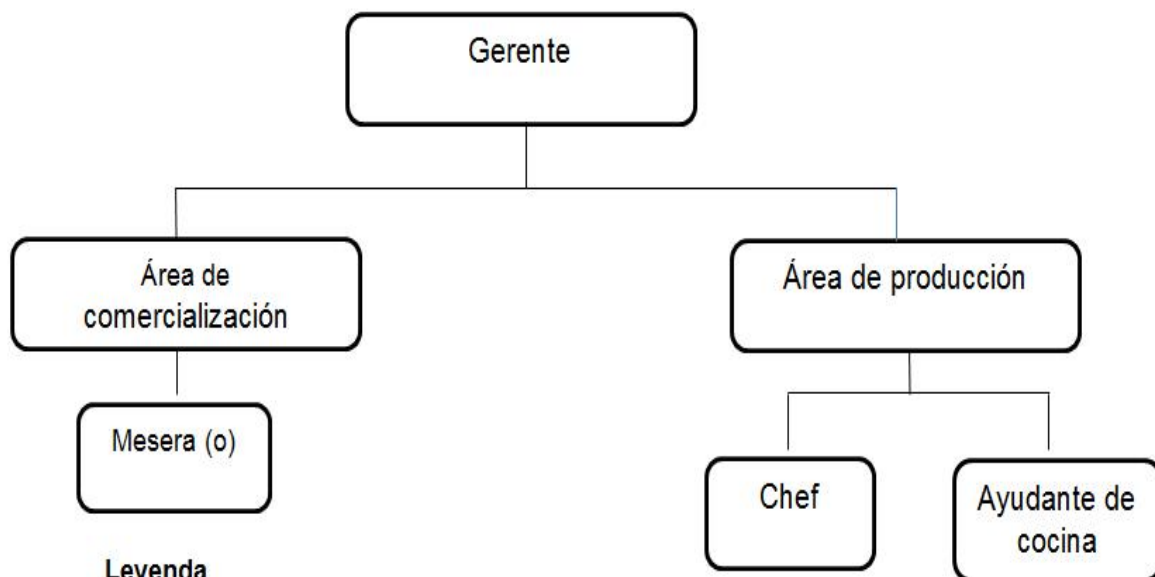


Leyenda

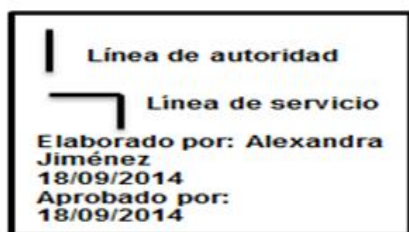


2.6.2. ORGANIGRAMA FUNCIONAL

Gráfico N° 13
Organigrama funcional



Leyenda



Realizado por: Jiménez, A.

2.7. ESTRATEGIAS DE MARKETING

Las estrategias de marketing están diseñadas con la finalidad de lograr los objetivos de la empresa, dando a conocer el servicio o producto que se oferta, logrando así un posicionamiento en el mercado.

a. Estrategia Empresarial

El Restaurante Los Lirios se establecerá en el mercado ofreciendo productos y servicios de buena calidad, manteniendo el establecimiento limpio, ordenado, con personal capacitado en cada área a desempeñar, de esta manera satisfacer las necesidades de los clientes.

b. Estrategias de Ventaja Competitiva

- Buscar la diferenciación del producto que se ofrece respecto al de la competencia.
- Se realizaran entregas a domicilio.
- Brindar un servicio de buena calidad.
- Instalaciones impecables.
- Rapidez en el servicio.
- Servicio personalizado de forma cordial y amable

c. Estrategia de Marketing

Etapas de Introducción:

- Hacer campañas publicitarias para dar a conocer los productos ofertados.
- Realizar degustaciones en los diferentes eventos tanto sociales como culturales.

Etapas de Crecimiento:

- Realizar eventos para presentar los productos propuestos en el restaurante y a su vez incrementar el consumo.
- Realizar promociones con el fin de incentivar a las personas que visiten el establecimiento.

Etapas de Madurez:

- Intensificar las campañas de promoción.
- Realizar una investigación de mercado que permita determinar los hábitos de consumo, estilos de vida para de esta forma diseñar productos que permitan satisfacer sus expectativas.

d. Estrategia de Precios

- Se ofrecerá precios accesibles
- Mejorar la gestión operativa a fin de competir con el mercado mediante precio y calidad.

2.8. GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

Organización de la empresa

FICHAS PROFESIOGRAFICAS

Área administrativa

Tabla N° 33
Ficha de puesto de trabajo

FICHA DE PUESTO DE TRABAJO
Denominación del puesto: Gerente General
Funciones y Responsabilidades
<ul style="list-style-type: none">• Desarrolla actividades específicas de presupuesto para cada área del restaurante.• Supervisa los presupuestos para controlar los gastos.• Sirve de contacto para las actividades que tiene relación con el área de mercadotecnia y publicidad.• Supervisar los horarios.• Capacitar al personal para que desempeñen adecuadamente sus actividades.• Revisar las recetas estándar junto con el chef.• Organiza y opera eventos dentro y fuera del restaurante.• Da el visto bueno a todos los detalles de comida y montaje junto con el chef antes de iniciar algún evento.• Revisa el uniforme del personal.
Formación
Se requiere título en Ingeniería en Administración de Empresas
Experiencia
Mínimo 1 año
Aptitudes
Persona con capacidad de trabajar en equipo Capacidad de innovación y aprendizaje Capaz de sacar un equipo de trabajo adelante con organización y buena comunicación.
Condiciones de trabajo
Contrato de un año Tiempo completo Salario: 600

Realizada por: Jiménez, A.

Área productiva

Tabla N° 34
Ficha de puesto de trabajo

FICHA DE PUESTO DE TRABAJO
Denominación del puesto: Chef
Funciones y Responsabilidades
<ul style="list-style-type: none">• Planear un programa estipulado y encaminado hacia las necesidades que se tengan en la cocina con el fin de satisfacerlas.• Coordinar con su ayudante para obtener un buen producto.• Evitar los costos excesivos reduciendo las perdidas por mala utilización de la materia prima.• Verificar la preparación correcta de los platos; y prevenir las fugas de materia prima y el despilfarro.• Estar atento que el establecimiento cuente con la materia prima necesaria, realizar los pedidos adecuadamente.• Se encarga de la buena ejecución del trabajo en el proceso de producción, verificando que los platos se realizan sean de buena calidad.
Formación
Se requiere título de Licenciatura en Gestión Gastronómica
Experiencia
Mínimo 1 año
Aptitudes
Persona dinámica y versátil capaz de trabajar con su equipo de trabajo de forma organizada y cordial. Capacidad de innovación. Ser creativo
Condiciones de trabajo
Contrato de un año Tiempo completo Salario: 600

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 35
Ficha de puesto de trabajo

FICHA DE PUESTO DE TRABAJO
Denominación del puesto: Ayudante de cocina
Funciones y Responsabilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Cocina platos sencillos de acuerdo al menú solicitado. • Prepara condimentos y especias según los requerimientos el chef. • Limpia verduras, frutas, hortalizas, aves, carnes y pescados para su preparación. • Extrae jugo de las frutas. • Ordena los utensilios de cocina. • Asea las mesas, mesones, estantes, baldosas, pisos, fregaderos y demás áreas en perfecto estado de limpieza. • Lava, seca, esteriliza y organiza en estantes los utensilios e implementos de cocina. • Selecciona los alimentos según las instrucciones. • Atiende a los usuarios en la línea de servicio del comedor. • Llena reportes periódicos de las tareas asignadas. • Mantiene limpio y en orden equipos y sitio de trabajo. • Cumple con las normas y procedimientos de seguridad integral establecidos por la organización. • Realiza cualquier otra tarea afín que le sea asignada.
Formación
Se requiere título de Chef de partida o cursos realizados en el área
Experiencia
Mínimo 1 año
Aptitudes
Persona dinámica y versátil capaz de trabajar con su equipo de trabajo de forma organizada y cordial. Capacidad de innovación. Ser creativo.
Condiciones de trabajo
Contrato de un año Tiempo completo Salario: 340

Realizada por: Jiménez, A.

Área comercial

Tabla N° 36
Ficha de puesto de trabajo

FICHA DE PUESTO DE TRABAJO
Denominación del puesto: mesera(o)
Funciones y Responsabilidades
<ul style="list-style-type: none">• Conocer el uso correcto de la terminología usada en alimentos y bebidas.• Conocer el uso del material y equipo de su departamento.• Limpiar mesas, estaciones de servicio, ceniceros, candeleros, menús, lámparas de mesas, etc.• Ser responsable del correcto montaje de las mesas.• Es responsable de tener surtidas las estaciones de servicio con todo lo necesario: sal, azúcar, salsas, cubiertos, etc.• Presentarse al cliente con amabilidad y cortesía.• Conocer perfectamente los platillos del menú, así como el tiempo de elaboración y los ingredientes con que están preparados.• Conocer y aplicar el sistema para escribir las órdenes (comanda).• Presentar la comanda al cajero para que la selle y poder solicitar al cocinero los platillos ordenados por el cliente.• Inspeccionar que los platillos sean según lo solicitado por el cliente antes de llevarlos a la mesa.• Conocer y aplicar los diferentes tipo de servicio, según el restaurante
Formación
Cursos realizados en hospitalidad o técnicas de restaurante.
Experiencia
Mínimo 1 año
Aptitudes
Facilidad de comunicación con el equipo de trabajo y con los clientes. Observador Ser una persona dinámica y muy cordial. Facilidad de aprendizaje. Rapidez en el servicio. Capaz de solucionar inconvenientes con los clientes de la mejor manera.
Condiciones de trabajo
Contrato de un año Tiempo completo Salario: 340

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 37
Rol de pagos

RECARGOS LEGALES										
							IESS POR PAGAR			
Nombres	Cargo	Salario mensual	Décimo Tercer Sueldo	Décimo Cuarto Sueldo	Fondo De Reserva	Vacaciones	Ap. Patronal 11,15%	IECE 0,5%	SECAP 0,5%	Costo total Mensual
	Gerente general	600,00	28,33	28,33	-----	-----	66,90	3,00	3,00	729,56
	Sueldos Área Administrativa									729,56
	Mesera(o)	340,00	28,33	28,33			37,91	1,70	1,70	437,97
	Sueldos Área De Ventas									437,97
	Chef	600,00	28,33	28,33			66,90	3,00	3,00	729,56
	Ayudante de cocina	340,00	28,33	28,33			37,91	1,70	1,70	437,97
Sueldos Área De Producción										1.167,53

Realizada por: Jiménez, A.

3. ESTUDIO AMBIENTAL

La valoración del impacto ambiental es una herramienta cuya finalidad es prevenir, disminuir y restaurar los daños al medio ambiente.

Para lo cual el restaurante Los Lirios ha establecido las siguientes medidas de remisión de acuerdo a las tres erres ecológicas que son: reducir, reutilizar y reciclar, con lo que se busca disminuir la contaminación ambiental y de una u otra forma disminuir costos en la empresa.

Tabla N° 38
Aspecto ambiental

	ASPECTOS	DAÑOS AL MEDIO AMBIENTE	MEDIDAS DE MITIGACIÓN
REDUCIR	-Energía -Agua	-Contaminación toxica	-Evitar utilizar productos de uso único. -Utilizar focos ahorradores y mantenerlos apagados cuando lo requiera. -Mantener las llaves de agua cerradas cuando sea necesario
RECICLAR	-Plástico -Cartón -Vidrio	-Expulsan gases y otras sustancias toxicas que causan daño al medio ambiente.	-Evitar el consumo excesivo de materiales como el plástico. -Clasificar los desechos de manera que se pueda dar otro uso.
REUTILIZAR	-Papel -Vidrio -Los desperdicios orgánicos	Expulsan gases y otras sustancias toxicas que causan daño al medio ambiente.	-Utilizar las dos caras del papel. -Utilizar los recipientes de vidrio que sea posible. -Utilizar como abono para las plantas.

Realizada por: Jiménez, A.

4. ASPECTO ECONÓMICO Y FINANCIERO

4.1. REQUERIMIENTO DE ACTIVOS FIJOS

Tabla N° 39

Terreno

ACTIVO FIJO	CANTIDAD	COSTO
Terreno	1	25.000,00
	TOTAL	25.000,00

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 40

Edificio

ACTIVO FIJO	CANTIDAD	COSTO
Edificio	1	30.000,00
	TOTAL	30.000,00

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 41

Vehículo

ACTIVO FIJO	CANTIDAD	COSTO
Vehículo de trabajo	1	10.000,00
	TOTAL	10.000,00

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 42

Costo de maquinaria y equipo

ACTIVO FIJO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Asador	1	350,00	350,00
Cocina industrial	1	300,00	300,00
Congeladores	1	490,00	490,00
Refrigeradora	1	600,00	600,00
Mesas de trabajo de acero inoxidable	2	160,00	320,00
Licuada	1	120,00	120,00
Refrigerador de vitrina (mostrador)	1	620	620,00
		TOTAL	2.800,00

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 43
Costo de muebles y enseres

ACTIVO FIJO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Armario	2	140,00	280,00
Repisas de madera lacadas de 2m x 3 m	5	30,00	150,00
Mesas	30	28,00	840,00
Sillas	130	12,00	1.560,00
TV	1	350,00	350,00
Cuadros	3	60,00	180,00
Espejos	3	15,00	45,00
Equipo de sonido	1	280,00	280,00
Barra para el área de caja	1	150,00	150,00
		TOTAL	3.835,00

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 44
Costo de envases

ACTIVO FIJO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Portacomidas compartido para llevar	20paquete (25unidades)	2,40	48,00
Tarrinas de plástico	1000 unidades	2,50	25,00
Cucharas de plástico	20paquete (25unidades)	1,70	34,00
Fundas de plástico	10Paquetes (100unidades)	1,30	13,00
		TOTAL	120,00

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 45
Costo de menaje y vajilla

ACTIVO FIJO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	COSTO TOTAL
Manteles	40	5,00	200,00
Cubremanteles	40	3,00	120,00
Servilletas	150	0,50	75,00
Floreros	30	3,00	60
Plato sobero	150	3,00	450,00
Plato redondo	150	5,00	750,00
Ajicero	30	2,00	60,00
Saleras	30	2,00	60,00
Cuchara sobera	150	0,50	75,00
Tenedor	150	0,50	75,00
Cuchillo	150	0,50	75,00
Cuchara de postre	150	0,40	60,00
Vaso largo	150	0,80	120,00
Ollas	4	35,00	140,00
Pailas	3	16,00	48,00
Sartenes	2	12,00	24,00
Cucharones	1	2,50	2,50
Cuchillos	3	9,00	27,00
Pinzas	4	3,00	12,00
Espumaderas	3	2,00	6,00
Cucharas grandes	2	2,00	4,00
Tablas de picar	3	15,00	45,00
Tamiz	2	2,25	4,50
Bandejas de plástico	3	4,50	13,50
Bandejas de metal	3	8,00	24,00
Exprimidor de limón	1	2,00	2,00
Rodillo	1	10,00	10,00
Bowls	20	4,00	80,00
Prensa papa	1	7,00	7,00
Rallador	1	6,00	6,00
		TOTAL	2.635,50

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 46
Costo del equipo de cómputo

ACTIVO FIJO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	COSTOTOTAL
Computadora hp	2	680,00	1.360,00
Impresora copiadora Epson	1	130,00	130,00
		TOTAL	1.490,00

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N°47
Costo de muebles de oficina

ACTIVO FIJO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	COSTOTOTAL
Escritorio	1	115,00	115,00
Silla giratoria	1	35,00	35,00
Archivadores	1	100,00	100,00
Sillas	2	18,00	36,00
		TOTAL	286,00

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 48
Costo de materiales de oficina

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	COSTOTOTAL
Hoja de papel bon	3 resmas	3,00	9,00
Caja de esferos	1	3,50	3,50
Grapadora	2	4,00	8,00
Regla	3	0,30	0,90
Sello	1	4,00	4,50
Caja de grapas	3	0,80	2,40
Lápices	4	0,30	1,30
Caja de clips	3	0,40	1,20
Carpetas	30	0,25	7,50
Marcadores	6	0,35	2,10
Papeleras	2	5,00	10,00
		TOTAL	50,40

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 49
Costo de materiales de aseo

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	COSTO TOTAL
Escoba	3	2,50	7,50
Recogedor	2	2,00	4,00
Basurero	7	10,00	70,00
Papel higiénico	10	3,30	33,00
Limpiones	15	1,50	22,50
Desinfectante (galón)	5	6,00	30,00
Trapeador	4	3,50	14,00
Jabón líquido (galón)	5	6,00	30,00
Lava vajillas (galón)	5	5,50	27,50
Esponjas de platos	20	0,60	12,00
Gel antibacterial	5	6,00	30,00
		TOTAL	280,50

Tabla N° 50
Costo de suministros y materiales

Detalle	Costo
Útiles de aseo	280,00
Útiles de oficina	50,40
Total	330,40
Área de producción 60%	198,24
Área de administración 20%	66,08
Área de ventas 20%	66,08

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 51
Gasto de servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	CANTIDAD	VALOR MENSUAL	PROVEEDOR
Luz	1	80,00	Empresa eléctrica regional centro sur C.A.
Agua	1	35,00	epmapa-s
Teléfono	1	18,00	CNT
Internet	1	20,00	CNT
TV Cable	1	11,00	TV satélite
	Total	164,00	
Servicios básicos administrativo 25%		41,00	
Servicios básicos productivo 75%		123,00	

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 52
Gasto de combustibles

COMBUSTIBLES	VALOR UNITARIO	VALOR MENSUAL
Gas industrial 15kg	16,00	30,00
Gasolina	17,50	35,00
	TOTAL	65,00

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 53
Gastos de mantenimiento

MANTENIMIENTO DEL EQUIPO O DE LAS INSTALACIONES	CANTIDAD \ TIEMPO	COSTO	PROVEEDOR
Instalaciones eléctricas	6 meses	180,00	Persona natural
Instalaciones de agua potable	6 meses	80,00	Persona natural
Equipo de computo	6 meses	25,00	Técnico en computación
Equipo de cocina	6 meses	80,00	Ingeniero en mantenimiento
Vehículo	6 meses	80,00	Mecánico
	TOTAL	445,00	

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 54
Gastos de promoción y publicidad

RUBRO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Publicidad		25	300,00
Tarjetas de presentación	800	0,30	240,00
Trípticos	500	0,20	100,00
		TOTAL	640,00

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N°55
Gastos de instalación

RUBRO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Instalación de maquinaria y equipo	1	120,00	120,00
		TOTAL	120,00

Realizada por: Jiménez, A.

4.2. INVERSIONES DEL PROYECTO

Tabla N° 56
Inversiones del proyecto

RUBROS	INVERSIÓN REALIZADA	INVERSIÓN POR REALIZAR	TOTAL INVERSIÓN
INVERSIONES FIJAS	25.000,00	53.666,50	78.666,50
Terreno	25.000,00		
Edificio		30.000,00	30.000,00
Vehículo de trabajo		10.000,00	10.000,00
Maquinarias y equipos		2.800,00	2.800,00
Muebles y enceres		3.835,00	3.835,00
Equipo de computo		1.490,00	1.490,00
Muebles de oficina		286,00	286,00
Envases		120,00	120,00
Menaje y vajilla		2.635,50	2.635,50
Imprevistos		2.500,00	2.500,00
ACTIVOS DIFERIDOS		1.417,50	1.417,50
Gastos de organización		145,00	145,00
Gastos de instalación		565,00	565,00
Gastos de promoción		640,00	640,00
Imprevistos		67,50	67,50
CAPITAL DE TRABAJO		16.756,78	16.756,78
Materia prima(víveres- otros)		8.183,64	8.183,64
Suministros y materiales		330,40	330,40
Servicios básicos		492,00	492,00
Mano de obra directa		3.502,59	3.502,59
Mano de obra indirecta		3.502,59	3.502,59
Contingencias		745,56	745,56
TOTAL	25.000,00	71.840,78	96.840,78

Realizada por: Jiménez, A.

4.3. FUENTE Y USOS DEL PROYECTO

Tabla N° 57
Fuente y usos del proyecto

RUBROS	USOS Y FONDOS	FUENTES DE FINANCIAMIENTO		
		RECURSOS PROPIOS	BANCOS	PROVEEDORES
INVERSIONES FIJAS	78.666,50	28.666,50	50.000,00	
Terreno	25.000,00	25.000,00		
Edificio	30.000,00		30.000,00	
Vehículo de trabajo	10.000,00		10.000,00	
Maquinarias y equipos	2.800,00	800,00	2.000,00	
Muebles y enseres	3.835,00	835,00	3.000,00	
Equipo de computo	1.490,00	490,00	1.000,00	
Muebles de oficina	286,00	286,00		
Envases	120,00	120,00		
Menaje y vajilla	2.635,50	635,50	2.000,00	
Imprevistos	2.500,00	500,00	2.000,00	
ACTIVOS DIFERIDOS	1.417,50	1.417,50		
Gastos de organización	145,00	145,00		
Gastos de instalación	565,00	565,00		
Gastos de promoción	640,00	640,00		
Imprevistos	67,50	67,50		
CAPITAL DE TRABAJO	16.756,78	16.756,78		
Materia prima(víveres- otros)	8.183,64	8.183,64		
Suministros y materiales	330,40	330,40		
Servicios básicos	492,00	492,00		
Mano de obra directa	3.502,59	3.502,59		
Mano de obra indirecta	3.502,59	3.502,59		
Contingencias	745,56	745,56		
TOTAL	96.840,78	46.840,78	50.000,00	

Realizada por: Jiménez, A.

4.4. CLASIFICACIÓN DE LAS INVERSIONES

Tabla N° 58
Inversiones en activos fijos

DETALLE	VALOR
Terreno	25.000,00
Edificio	30.000,00
Vehículo de trabajo	10.000,00
Maquinarias y equipos	2.800,00
Muebles y enceres	3.835,00
Equipo de computo	1.490,00
Muebles de oficina	286,00
Imprevistos	2.500
Envases	120,00
Menaje y vajilla	2.635,50
TOTAL ACTIVOS FIJOS	78.666,50

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 59
Inversiones en activos diferidos

DETALLE	VALOR
Gastos de organización	145,00
Gastos de instalación	565,00
Gastos de promoción	640,00
Imprevistos	67,50
TOTAL CARGOS DIFERIDOS	1.417,50

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 60
Capital de trabajo

DETALLE	VALOR
Materia prima(víveres- otros)	8.183,64
Suministros y materiales	330,40
Servicios básicos	492,00
Mano de obra directa	3.502,59
Mano de obra indirecta	3.502,59
Contingencias	745,56
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	16.756,78

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 61
Total de la inversión

DETALLE	VALOR
Activos fijos	78.666,50
Activos diferidos	1.417,50
Capital de trabajo	16.756,78
TOTAL	96.840,78

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 62
Financiamiento

DETALLE	VALOR
Préstamo	50.000,00
TOTAL FINANCIAMIENTO	50.000,00

Realizada por: Jiménez, A.

4.5. DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS

Tabla N° 63
Depreciación de activos fijos

Detalle	Valor del bien	Depreciación anual	Valor salvamento	% depreciación	Años
Edificio	30.000,00	1.425,00	1.500,00	5	20
Vehículo de trabajo	10.000,00	1.600,00	2.000,00	20	5
Maquinarias y equipos	2.800,00	2.772,00	280,00	10	10
Muebles y enceres	3.835,00	3.796,65	383,50	10	10
Equipo de computo	1.490,00	1.324,46	496,62	33,33	3
Muebles de oficina	286,00	25,74	28,60	10	10
TOTAL		10.943,85	4.688,62		

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 64
Porcentaje de depreciación por áreas

Detalle	Depreciación anual	%	Producción	%	Ventas	%	Administración
Edificio	1.425,00	40	570,00	50	712,50	10	142,50
Vehículo de trabajo	1.600,00	25	400,00	50	800,00	25	400,00
Maquinaria y equipos	2.772,00	100	2.772,00	---	-----	---	-----
Muebles y enseres	3.796,65	10	379,67	80	3.037,32	10	379,66
Equipo de computo	1.324,46	---	-----	50	662,23	50	662,23
Muebles de oficina	25,74		-----		-----	100	25,74
TOTAL	10.943,85		4.121,67		5.212,02		1.610,13

Realizada por: Jiménez, A.

4.6. AMORTIZACIÓN DE DIFERIDOS

Tabla N° 65
Amortización de diferidos

Detalle	Valor	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Gastos de organización	145,00	29,00	29,00	29,00	29,00	29,00
Gastos de instalación	565,00	113,00	113,00	113,00	113,00	113,00
Gastos de promoción	640,00	128,00	128,00	128,00	128,00	128,00
Imprevistos	67,50	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50
Total	1.417,50	283.50	283.50	283.50	283.50	283.50

Realizada por: Jiménez, A.

4.7. AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO

Préstamo: 50.000,00

Plazo: 5 años

Interés: 15,20% anual Banco Nacional de Fomento

Capitalizable anualmente

Tabla N° 66
Amortización del préstamo

PERIODO	CAPITAL PRÉSTAMO	INTERÉS	CAPITAL PAGADO	CUOTA PAGO	SALDO
1	50.000,00	7.600,00	10.000,00	17.600,00	40.000,00
2	40.000,00	6.080,00	10.000,00	16.080,00	30.000,00
3	30.000,00	4.560,00	10.000,00	14.560,00	20.000,00
4	20.000,00	3.040,00	10.000,00	13.040,00	10.000,00
5	10.000,00	1.520,00	10,0000	11.520,00	00,00
TOTAL		22.800,00	50.000,00	72.800,00	

Realizada por: Jiménez, A.

4.8. ESTRUCTURA DE COSTOS

Tabla N° 67
Estructura de costos

RUBROS	AÑOS				
1.COSTOS DE PRODUCCIÓN	1	2	3	4	5
Materia prima	32.734,56	33.935,92	35.181,37	36.472,53	37.811,07
Sueldos y salarios	14.010,36	14.540,54	15.074,18	15.627,40	16.200,93
Servicios Básicos	369,00	382,54	396,58	411,13	426,22
Depreciación Activos fijos	4.121,67	4.121,67	4.121,67	4.121,67	4.121,67
Suministros y materiales	1.321,60	1.370,10	1.420,38	1.472,51	1.526,55
Gastos de experimentación	80,00	82,94	85,98	89,14	92,41
Combustibles y lubricantes	780,00	808,63	838,31	869,08	900,98
	53.417,19	55.242,34	57.118,47	58.693,46	61.079,38
2.GASTOS DE ADMINISTRACIÓN					
Sueldos y salarios	8.754,72	9.076,02	9.409,11	9.754,42	10.112,41
Gastos de organización	435,00	450,96	467,51	484,67	502,46
Gastos de suministros y materiales	991,20	1.027,58	1.065,29	1.104,39	1.144,92
Servicios básicos	123,00	127,51	132,19	137,04	142,07
Depreciación de activos fijos	1.610,13	1.610,13	1.610,13	1.610,13	1.610,13
	11.914,05	12.292,20	12.684,23	13.090,65	13.511,99
3.GASTO DE VENTAS					
Publicidad	640,00	640,00	640,00	640,00	640,00
Depreciación de activos fijos	5.212,02	5.212,02	5.212,02	5.212,02	5.212,02
	5.852,02	5.852,02	5.852,02	5.852,02	5.852,02
4.GASTOS FINANCIEROS					
Intereses bancarios	6.080,00	4.560,00	3.040,00	1.520,00	
	6.080,00	4.560,00	3.040,00	1.520,00	
TOTAL	77.263,26	77.946,56	78.694,72	79.156,13	80.443,39

Realizada por: Jiménez, A.

4.9. COSTOS Y VENTAS

Tabla N° 68
Resumen de costos y ventas proyectadas

	cantidad	precio de		precio de									
producto	anual	costo 33%	total costo	venta	total ventas	total costo	total ventas	total costo	total ventas	total costo	total ventas	total costo	total ventas
			año 1		año 1	año 2	año 2	año 3	año 3	año 4	año 4	año 5	año 5
Ayampaco de pollo	6.240	1,03	6.427,20	3,12	19.468,80	6.663,08	20.183,30	6.907,61	20.924,03	7.161,12	21.691,94	7.423,94	22.488,04
Ayampaco de pescado	6.240	1,04	6.489,60	3,15	19.656,00	6.727,77	20.377,38	6.974,68	21.125,22	7.230,65	21.900,52	7.496,01	22.704,27
Tilapia frita	4.680	1,11	5.194,80	3,36	15.724,80	5.385,45	16.301,90	5.583,10	16.900,18	5.787,99	17.520,42	6.000,41	18.163,42
Tilapia al jugo	2.880	1,05	3.024,00	3,18	9.158,40	3.134,98	9.494,51	3.250,03	9.842,96	3.369,31	10.204,20	3.492,96	10.578,69
Pollo asado	4.680	0,88	4.118,40	2,67	12.495,60	4.269,55	12.954,19	4.426,24	13.429,61	4.588,68	13.922,47	4.757,09	14.433,43
Carne asado	4.680	0,97	4.539,60	2,94	13.759,20	4.706,20	14.264,16	4.878,92	14.787,66	5.057,98	15.330,36	5.243,61	15.892,99
Caldo de gallina criolla	4.680	1,03	4.820,40	3,12	14.601,60	4.997,31	15.137,48	5.180,71	15.693,02	5.370,84	16.268,96	5.567,95	16.866,03
Empanadas de verde	9.360	0,22	2.059,20	0,67	6.271,20	2.134,77	6.501,35	2.213,12	6.739,95	2.294,34	6.987,31	2.378,54	7.243,74
Muchines de yuca	6.240	0,22	1.372,80	0,67	4.180,80	1.423,18	4.334,24	1.475,41	4.493,30	1.529,56	4.658,21	1.585,70	4.829,16
Tortilla de yuca	6.240	0,18	1.123,20	0,54	3.369,60	1.164,42	3.493,26	1.207,16	3.621,47	1.251,46	3.754,37	1.297,39	3.892,16
Papachina a la huancaína	4.680	0,43	2.012,40	1,30	6.084,00	2.086,26	6.307,28	2.162,82	6.538,76	2.242,20	6.778,73	2.324,48	7.027,51
total	60.600		41.181,60		124.770,00	42.692,96	129.349,06	44.259,80	134.096,17	45.884,13	139.017,50	47.568,08	144.119,44

Realizada por: Jiménez, A.

4.10. ESTRUCTURA DE INGRESOS

Tabla N° 69
Estructura de ingresos

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas	124.770,00	129.349,06	134.096,17	139.017,50	144.119,44
TOTAL INGRESOS	124.770,00	129.349,06	134.096,17	139.017,50	144.119,44

Realizada por: Jiménez, A.

4.11. ESTADO DE RESULTADOS

Tabla N° 70
Estado de resultados

RUBROS	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas netas	124.770,00	129.349,06	134.096,17	139.017,50	144.119,44
(Costos de producción)	53.417,19	55.393,61	57.426,56	59.534,12	61.719,03
UTILIDAD BRUTA	71.352,81	73.955,45	76.669,61	79.483,38	82.400,41
(Gastos de administración)	11.914,05	12.351,29	12.804,50	13.274,42	13.761,60
(Gasto de ventas)	5.852,02	6.043,30	6.241,60	6.447,18	6.660,30
UTILIDAD OPERATIVA	53.586,74	55.560,86	57.623,51	59.761,78	61.978,51
Gasto financiero	6.080,00	4.560,00	3.040,00	1.520,00	
UTILIDAD NETA ANTES DE	47.506,74	51.000,86	54.583,51	58.241,78	61.978,51
(Utilidad trabajadores 15%)	7.126,01	7.650,13	8.187,53	8.736,27	9.296,78
UTILIDAD NETA ANTES DE IMP.	40.380,73	43.350,73	46.395,98	49.505,51	52.681,73
Gastos personales	5.800,00	6.012,86	6.233,53	6.462,30	6.699,46
Base imponible	34.580,73	37.337,87	40.162,45	43.043,21	45.982,27
(IMP a la Renta)	3.074,11	3.186,93	3.303,89	3.425,14	3.550,84
UTILIDAD NETA	31.506,62	34.150,94	36.858,56	39.618,07	42.431,43

Realizada por: Jiménez, A.

4.12. BALANCE GENERAL

Tabla N° 71
Balance general

DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Activo corriente (capital de trabajo)	16.756,78	54.626,90	57.922,42	60.337,39	62.804,25	65.324,96
Activo fijo	78.666,50	78.666,50	78.666,50	78.666,50	78.666,50	78.666,50
Depreciación acumulada		(10.943,85)	(21.887,70)	(32.831,55)	(43.775,40)	(54.719,25)
Activo diferido (valor anual amortización.)	1.417,50	1.134,00	850,50	567,00	283,50	00,00
TOTAL ACTIVOS	96.840,78	124.427,40	115.551,72	106.739,34	97.978,85	89.272,21
Pasivo corriente (intereses)		6.080,00	4.560,00	3.040,00	1.520,00	
Pasivo largo plazo (préstamo)	50.000,00	40.000,00	30.000,00	20.000,00	10.000,00	
Patrimonio	46.840,78	46.840,78	46.840,78	46.840,78	46.840,78	46.840,78
UTILIDAD EJERCICIO	-----	31.506,62	34.150,94	36.858,56	39.618,07	42.431,43
TOTAL PASIVO-PATRIMONIO	96.840,78	124.427,40	115.551,72	106.739,34	97.978,85	89.272,21

Realizada por: Jiménez, A.

Activo Corriente = total pasivo + patrimonio – activo fijo + depreciación – activos diferidos

4.13. FLUJO DE CAJA

Tabla N° 72

Flujo de caja

	RUBROS	0	1	2	3	4	5
+	Ventas		124.770,00	129.349,06	134.096,17	139.017,50	144.119,44
+	Valor salvamento						4.688,62
-	Costo de producción		53.417,19	55.242,34	57.118,47	58.693,46	61.079,38
-	Gastos administrativos		11.914,05	12.351,29	12.804,50	13.274,42	13.761,60
-	Gastos ventas		5.852,02	6.043,30	6.241,60	6.447,18	6.660,30
-	Gastos financieros		6.080,00	4.560,00	3.040,00	1.520,00	
-	Amortización de activos diferidos		283,50	283,50	283,50	283,50	283,50
=	Utilidad antes de Rep. Ut. E. Imp.		47.223,24	50.868,63	54.608,10	58.798,94	67.023,28
-	Reparto de utilidades 15 %		7.083,49	7.630,29	8.191,22	8.819,84	10.053,49
=	Utilidades antes de impuesto		29.488,23	43.238,34	46.416,89	49.979,10	56.969,79
-	IMP a la Renta		2.310,23	2.395,02	2.482,92	2.574,04	2.668,51
=	Utilidad neta		40.139,75	40.843,32	43.933,97	47.405,06	54.301,28
+	Depreciaciones		10.943,85	10.943,85	10.943,85	10.943,85	10.943,85
+	Amortización activo nominal		283,50	283,50	283,50	283,50	283,50
-	Inversión maquinaria y equipo	(2.800,00)					
-	Inv. De terreno y obra física	(55.000,00)					
-	Inversiones otras						
-	Inv. Activo nominal	(1.417,50)					
-	Inv. Capital de trabajo	(10.866,50)	(16.756,78)				
-	Vehículo	(10.000,00)					
-	Imprevistos	(2.500,00)					
+	Recuperación de capital de trabajo						16.756,78
+	Préstamo	50.000,00					
-	Amortización préstamo		(10.000,00)	(10.000,00)	(10.000,00)	(10.000,00)	(10.000,00)
	FLUJO DE CAJA	- 32.584,00	24.610,32	42.070,67	45.161,32	48.632,41	72.285,41

Realizada por: Jiménez, A.

4.14. COSTOS FIJOS Y VARIABLES

Tabla N°73
Costos fijos y variables

	AÑO 1			AÑO 2			AÑO 3			AÑO 4			AÑO 5		
Rubros	CV	CF	CT	CV	CF	CT	CV	CF	CT	CV	CF	CT	CV	CF	CT
Gasto de ventas	640	5.212,02	5.852,02	663,49	5.403,30	6.066,78	687,84	5.601,60	6.289,44	713,08	5.803,82	6.516,90	739,25	6.016,82	6.756,07
Costo de producción	35.205,16	18.212,03	53.417,19	36.497,19	18.880,41	55.377,60	37.836,64	19.573,32	57.409,96	39.225,24	20.291,66	59.516,90	40.664,81	21.036,36	61.701,17
Gastos administrativo	1.114,20	10.799,85	11.914,05	1.155,09	11.196,20	12.351,29	1.197,48	11.607,10	12.804,58	1.241,43	12.033,08	13.274,51	1.286,99	12.474,69	13.761,68
Gastos financieros	6.080,00		6.080,00	4.560,00		4.560,00	3.040,00		3.040,00	1.520,00		1.520,00			
Total	43.039,36	34.223,90	77.263,26	42.875,77	35.479,91	78.355,67	42.761,96	36.782,02	79.543,98	42.699,75	38.128,56	80.828,31	42.091,05	39.527,87	82.218,92

Realizada por: Jiménez, A.

PUNTO DE EQUILIBRIO

Tabla N° 74
Punto de equilibrio

RUBRO	1
COSTOS FIJOS TOTALES	34.223,90
COSTOS VARIABLES TOTALES	43.039,36
UNIDADES A PRODUCIR	60.600
PRECIO DE MERCADO	2,06
QE	25.351,03
YE	34.223,90
PE	1,27
MG	0,73
U	0,42

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N°75
Calculo del costo variable unitario

Costo Variable Unitario = $\frac{\text{Costo Variable Total}}{\text{unidades a producir}}$
Costo Variable Unitario = $\frac{43.039,36}{60.600}$
Costo Variable Unitario = 0,71

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N°76
Calculo del punto de equilibrio para las unidades a producir

$$\text{QE} = \frac{\text{Costo Fijo}}{\text{Precio} - \text{Costo Variable Unitario}}$$

$$\text{QE} = \frac{34.223,90}{2,06 - 0,71}$$

$$\text{QE} = \frac{34.223,90}{1,35}$$

$$\text{QE} = 25.351,03$$

Realizada por: Jiménez, A.

Tabal N° 77
Calculo del punto de equilibrio para los ingresos

$$YE = \frac{\text{Costos Fijos}}{1 - \frac{\text{costo variable unitario}}{\text{ventas}}}$$

$$YE = \frac{34.223,90}{1 - \frac{0,71}{124.770,00}}$$

$$YE = \frac{34.223,90}{1 - 0,00000569}$$

$$YE = \frac{34.223,90}{0,999994}$$

$$YE = \mathbf{34.223,90}$$

Realizada por: Jiménez, A.

Tabal N° 78
Calculo del precio de equilibrio

$$PE = \frac{\text{Costos Fijos}}{\text{Cantidad de producción}} + \text{costo variable unitario}$$

$$PE = \frac{34.223,90}{60.600} + 0,71$$

$$PE = 0,56 + 0,71$$

$$PE = 1,27$$

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 79
Calculo del margen de ganancia

$$MG = \text{Precio de mercado} - \text{precio de eq}$$

$$MG = 2,06 - 1,27$$

$$**MG = 0,73**$$

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 80
Calculo del porcentaje de producción

$$U = \frac{\text{Costos Fijos}}{\text{Ingreso} - (\text{CVU} * \text{Cantidad a producirse})}$$

$$U = \frac{34.223,90}{124.770,00 - (0,71 * 60.600)}$$

$$U = \frac{34.223,90}{124.770,00 - 43.026,00}$$

$$U = \frac{34.223,90}{81.744,00}$$

$$\mathbf{U = 0,42}$$

Realizada por: Jiménez, A.

3. EVALUACION FINANCIERA

Tabla N° 81
Evaluación financiera

año	flujo de efectivo	factor de actualización	flujos actualizados	
0	-32.584,00	1		-32.584,00
1	24.610,32	0,96459921		23.739,10
2	42.070,67	0,93045163		39.144,72
3	45.161,32	0,89751291	PRI	40.532,87
4	48.632,41	0,86574024		42.103,03
5	72.285,41	0,83509235		60.364,99
VAN				173.300,71
TIR				55,88

Realizada por: Jiménez, A.

Tabla N° 82
Factor de actualización

Factor de actualización	$\frac{1}{(1+i)^n}$	$\frac{1}{(1+i)^n}$	$\frac{1}{(1+i)^n}$	$\frac{1}{(1+i)^n}$	$\frac{1}{(1+i)^n}$
Factor de actualización	$\frac{1}{(1+0,0367)^1}$	$\frac{1}{(1+0,0367)^2}$	$\frac{1}{(1+0,0367)^3}$	$\frac{1}{(1+0,0367)^4}$	$\frac{1}{(1+0,0367)^5}$
Factor de actualización	$\frac{1}{1,0367}$	$\frac{1}{1,07474689}$	$\frac{1}{1,1141901}$	$\frac{1}{1,15508088}$	$\frac{1}{1,19747235}$
Factor de actualización	0,96459921	0,93045163	0,89751291	0,86574024	0,83509235

Realizada por: Jiménez, A.

VII. Conclusiones

- En el estudio de mercado se determinó la aceptabilidad de la gastronomía típica del Cantón Sucúa y la viabilidad del proyecto mediante la encuesta realizada a la población económicamente activa de la parroquia Sucúa, misma que dio resultados favorables, a la vez se determinó las unidades a producirse en el primer año.
- El restaurante Los Lirios contara con el equipamiento necesario para su funcionamiento, tanto tecnológico como talento humano, que permitirá ofrecer a los clientes productos de calidad y rapidez en el servicio, además se realizó un análisis estratégico de la ubicación del establecimiento tomando en cuenta varios factores de esta logras facilidad a los clientes el acceso al mismo. Se establecieron los requerimientos legales como y permisos necesarios y se desarrollaron medidas de mitigación para disminuir la contaminación causada al medio ambiente.
- En el estudio económico y financiero se determinó el PRI en el tercer año, el VAN con un valor positivo de \$173.300,71 (Dólares) y la TIR es de 55,88% lo cual muestra que el proyecto sea factible en la generación de ingresos económicos.

VIII. Recomendaciones

- Dar a conocer la gastronomía típica del Cantón Sucúa mediante los medios de comunicación como radio, televisión, internet, etc. Logrando introducirse en el mercado y atrayendo mayor número de clientes.
- Cumplir con todas las normas establecidas en los diferentes estudios realizados, permitiendo mantenerse en el mercado de forma sólida, implementando nuevas preparaciones y ofreciendo productos y servicios de calidad obteniendo clientes satisfechos. Mantenerse actualizadas las medidas de mitigación según lo requiera.
- Se recomienda que el proyecto se lo realice ya que se dará una nueva alternativa de conocer la gastronomía típica del Cantón Sucúa tanto a turistas extranjeros como locales. De la misma forma es un proyecto que tiene rentabilidad económica financiera positiva, y da fuentes de trabajo.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. **Canelos, R.** Formulación y Evaluación de un Plan de Negocio. Quito: LERC.2002.
2. **Galindo, C.** Formulación y Evaluación de Planes de Negocio. Bogotá: Adriana Gutiérrez.2011.
3. **Molina, P.** El hábitat del cocinero .Buenos Aires:Union de Chefs Argentinos. 2003.
4. **Pazos, J.** Cocinas Regionales Andinas . Quito: Corporación Editora Nacional. 2010.
5. **Balanko,G.** Cómo Preparar un Plan de Negocios Exitoso. Mixico: Litográfica Ingramex. 2007.
6. **Fonseca, E.** HOTELERIA Y RESTAURANTES. España: LEXUS.2011.
7. **CULTURA (CONCEPTO)**
<http://www.promonegocios.net>
[2013- 12- 14](#)

8. GASTRONOMÍA (CONCEPTO)

<http://rikhard.lacocelera.net>

2013- 11- 22

9. GASTRONOMÍA (DEFINICIÓN)

<http://www.boletin-turistico.com/component>

2013- 11- 23

10. GASTRONOMÍA (PROMOCIÓN TURÍSTICA)

<http://www.gestionrestaurantes.com/>

[2013- 11- 23](#)

11. RESTAURANTE (CONCEPTO)

<http://conceptodefinicion.com/>

2013- 11- 23

12. RESTAURANTE (HISTORIA)

<http://mesabar1.blogspot.com/>

2013- 11-23

13. COMIDA REGIONAL (RESTAURANTE)

<http://abrirunrestaurante.com/>

2014- 01- 05

14. NEGOCIO (TIPOS)

<http://comoempezarunnegocio.com/>

2013- 12-18

15. PLAN DE NEGOCIOS(CONCEPTO)

<http://www.soyentrepreneur.com>

2013- 11- 23

16. PLAN DE NEGOCIOS (TIPOS)

<http://www.soyentrepreneur.com>

2013- 11- 23

17. PLAN DE NEGOCIOS (ESTRUCTURA)

<http://www.crecenegocios.com/>

2013- 11-12

18. ESTRUCTURA DE UN PLAN DE NEGOCIOS

<http://www.crecenegocios.com/>

2014- 07- 24

19. DICCIONARIO DE LA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA

<http://lema.rae.es/drae/?val=restaurante>

2015- 01- 15

20. DATOS GENERALES CANTÓN SUCÚA

<http://crecera.org/unedms/index.php?option=com>

2015- 01- 15

X. ANEXOS



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMIA

OBJETIVO: Estudiar la factibilidad para la creación de un restaurante de gastronomía típica en el Cantón Sucúa.

INDICACIONES: por favor señale con una cruz (x) la respuesta que usted considere correcta.

1. ¿Conoce la gastronomía típica del cantón Sucúa?

Sí _____ No _____

2. ¿Conoce restaurantes de comida típica en el Cantón Sucúa?

Sí _____ No _____

3. ¿Le gusta la gastronomía típica del Cantón Sucúa?

Sí _____ No _____

¿Porque?

.....

4. ¿Le gustaría que exista un restaurante exclusivo de gastronomía típica en el cantón Sucúa?

Sí _____ No _____

5. ¿Cree Ud. que un establecimiento que brinde platos típicos de la zona ayudara a rescatar la cultura gastronómica del lugar?

Sí _____ No _____

¿Por qué?

.....
.....

6. ¿Con qué frecuencia Ud. come fuera de casa?

Diario_____ Semanalmente_____ Mensualmente_____ Nunca_____

GRACIAS POR SU ATENCIÓN